

Sveučilište u Zagrebu
Filozofski fakultet
Odsjek za germanistiku – Katedra za nederlandistiku

**Od *Aardappeletersa* do međunarodnih specijaliteta: analiza
nizozemskog gastronomskog identiteta**
Diplomski rad

Napisala:
Anja Ribarić

Mentor:
dr. sc. Slađan Turković

U Zagrebu, lipanj 2014.

Sadržaj

1.	Sažetak	4
2.	Uvod.....	5
2.1.	Hrana, kultura i identitet	7
2.2.	Kraljevina Nizozemska.....	9
2.3.	Pregled nizozemske povijesti.....	10
3.	Pregled nizozemske prehrane kroz povijest.....	13
3.1.	Prapovijest i rimsko doba	13
3.2.	Srednji vijek.....	14
3.3.	Šesnaesto stoljeće.....	15
3.4.	Sedamnaesto stoljeće.....	16
3.5.	Osamnaesto stoljeće	17
3.6.	Devetnaesto stoljeće.....	18
3.7.	Dvadeseto stoljeće.....	20
3.8.	Danas	22
4.	Internacionalizacija prehrambenih navika	23
4.1.	Utjecaj migracija i (de)kolonijalizacije na prehranu	23
4.2.	Indonezijska kuhinja u Nizozemskoj	25
4.3.	Turska i marokanska kuhinja u Nizozemskoj.....	27
4.4.	Surinamska kuhinja u Nizozemskoj.....	28
4.5.	Nove prehrambene navike	29
5.	Tipično nizozemski.....	32
5.1.	Sistem obroka.....	34
5.2.	Tradicionalna hrana.....	34
5.2.1.	Topla jela	35
5.2.2.	Mlijeko i mliječni proizvodi	36
5.2.3.	Slatka jela i deserti	38
5.2.4.	Hrana u posebnim prilikama.....	39
5.3.	Tradicionalno i novo	41
6.	Kako drugi vide nizozemsku kuhinju?	42
6.1.	Terensko istraživanje.....	43
6.2.	Rezultati istraživanja	44

6.2.1.	Hrvati u Hrvatskoj.....	44
6.2.2.	Hrvati u Nizozemskoj.....	45
6.3.	Analiza istraživanja.....	50
7.	Zaključak.....	52
8.	Literatura.....	54
9.	Elektronski izvori	56
10.	Prilozi.....	60

1. Sažetak

Ključne riječi: nizozemska kultura, nizozemski identitet, nizozemska kuhinja, kultura prehrane, prehrambene navike

Ovaj rad se bavi kulturom prehrane i utjecajem društvenih promjena na prehrambene navike stanovništva Nizozemske.

Današnje multikulturalno i multietničko stanovništvo Nizozemske rezultat je društvenih i političkih promjena na tom području. U takvom okruženju razvijali su se kultura i identitet Nizozemaca, a jedan od važnih elemenata obiju pojmova je upravo prehrana. Kultura prehrane predstavlja stavove i norme nekog društva prema hrani i prehrani te je, kao i svaki segment kulture, podložna promjenama što je vidljivo i na primjeru ovog rada.

U radu je prikazano kako su se nizozemske prehrambene navike mijenjale s godinama. Zahvaljujući kolonizaciji, razvoju pomorske trgovine i useljenicima iz raznih dijelova svijeta u Nizozemsku su počele prodirati nove namirnice koje su s vremenom utjecale na prehrambene navike nizozemskog društva. Od srednjeg vijeka pa do danas te su se promjene postupno odvijale, iako je jedan od najznačajnijih perioda za nizozemsku prehranu dvadeseto stoljeće i to zahvaljujući brojnim migracijama u tom razdoblju.

Od brojnih etničkih zajednica i nacionalnih kuhinja prisutnih u Nizozemskoj, na nizozemske je prehrambene navike najviše utjecala indonezijska kuhinja, što i ne čudi s obzirom na veliki broj useljenika iz te zemlje, kao i na čvrste povijesne veze koje spajaju te dvije zemlje.

Unatoč velikom broju stranih kuhinja, Nizozemci imaju i svoju nacionalnu kuhinju koja nije posebno cijenjena i poznata ni izvan ni unutar granica Nizozemske. Razlog tome je njezina jednostavnost, kao i činjenica da Nizozemci na hranu gledaju racionalno i pragmatično, vrlo su umjereni te hrani ne pridaju veliki značaj poput nekih drugih naroda.

U sklopu rada provedeno je istraživanje o hrvatskom viđenju nizozemskih prehrambenih navika. Istraživanje provedeno nad Hrvatima u Nizozemskoj potvrđuje informacije iz literature o nizozemskoj kulturi prehrane. Istraživanje provedeno nad Hrvatima u Hrvatskoj pokazuje da većina Hrvata nije upoznata s nizozemskom kuhinjom i nizozemskim jelima.

2. Uvod

Hranjenje je osnovna potreba živih bića, pa tako naravno i ljudi. Bez obzira na rasu, spol ili dob, svim je ljudima za preživljavanje potrebna hrana. No, iako je potreba za hranom nešto što je zajedničko svim ljudima, način na koji tu potrebu zadovoljavamo uvelike nas razlikuje. Kada i kako jedemo te naravno što jedemo implicira da se međusobno razlikujemo. Jedemo li češće tjesteninu ili rižu, koristimo li pritom vilicu, štapiće ili ruke, jedemo li više meso ili ribu, sve su to razlike koje naravno mogu varirati od osobe do osobe, no ako ih promatramo u širem kontekstu, one nam govore o kulturi. Govore nam osim toga i o povijesti nekog područja i nekog naroda. Na suptilan način otkrivaju povijesne promjene, migracije i utjecaje različitih religija i kultura.

Upravo to je tema ovog diplomskog rada u kojem je predstavljena nizozemska kuhinja i prehrambene navike nizozemskog stanovništva. Cilj rada je pokušati objasniti kako su društvene i kulturne promjene utjecale na kulturu prehrane stanovnika Nizozemske te prikazati nekadašnju i današnju kulturu prehrane u toj zemlji. Ukratko, ovaj rad na temelju relevantne literature i kratkog terenskog istraživanja pokušava dati odgovore na pitanje kako i što su Nizozemci nekada jeli, kakve su njihove prehrambene navike danas te kako su povijesne i društvene promjene utjecale na kulinarsku kulturu Nizozemaca.

Rad je podijeljen na pet većih cjelina. U prvom dijelu daje se teorijski pregled pojmova bitnih za ovu temu, kao što su hrana, kultura i identitet te se ukratko predstavlja Kraljevina Nizozemska i njezina povijest.

U drugom dijelu prikazana je prehrana u Nizozemskoj kroz povijest, od prapovijesti do danas, podijeljena na stoljeća s navedenim najznačajnijim promjenama.

Treći dio obrađuje temu internacionalizacije prehrambenih navika Nizozemaca. Uz teorijski pristup utjecaju migracija i etničkih manjina na prehranu većinskog stanovništva, predstavljene su i tri najveće etničke manjinske zajednice u Nizozemskoj te njihov utjecaj na nizozemsku kuhinju, ali i obratno.

U četvrtom dijelu daje se pregled tipičnih nizozemskih jela i prehrambenih navika, pojašnjava se koja su to jela i navike i na temelju čega su izabrane kao karakteristične za Nizozemsku.

U posljednjem dijelu predstavljeni su rezultati istraživanja o nizozemskoj kulinarskoj kulturi. Istraživanje je provedeno među Hrvatima u Hrvatskoj i među Hrvatima s trajnim ili

privremenim boravkom u Nizozemskoj, kako bi se prikazalo kakvu predodžbu o nizozemskoj kuhinji imaju stranci.

2.1. Hrana, kultura i identitet

Hrana se može promatrati i promatra se sa stajališta raznih disciplina. Može se istraživati njen povijesni, biološki ili pak društveni aspekt. Znanstvena disciplina specijalizirana za proučavanje hrane i prehrane jest nutricionizam. Iako u ovom radu neće biti riječ o nutricionističkoj znanosti ili nutricionističkoj analizi prehrane, valjalo bi ukratko pojasniti sam pojam nutricionizma, zato što su određene grane te discipline povezane s društvenim aspektom prehrane. Sama definicija nutricionizma iz Hrvatske enciklopedije jest da je

„nutricionizam znanost o prehrani, koja proučava hranjive tvari i druge sastojke hrane te različite procese koji se u organizmu zbivaju nakon unosa hrane, ali i odnos i utjecaj hrane na organizam te sociološke, ekonomske, kulturološke i psihološke implikacije koje proizlaze iz tog odnosa.“ (Brozović 2005: 798).

Za ovo istraživanje posebno su važni upravo ti sociološki i kulturološki elementi prehrane. Mennell i ostali autori (1998: 43) u knjizi *Prehrana i kultura* pojašnjavaju da se nutricionizam kao znanost razvio sredinom devetnaestog stoljeća u zapadnoj Europi kao odgovor na probleme vezane uz hranu, prehranu i zdravlje ljudi. Naime, ubrzana industrijalizacija u zapadnim zemljama u tom razdoblju potaknula je zanimanje za probleme radničke klase, među kojima su najznačajniji bili siromaštvo i podložnost bolestima. Nutricionizam je tako dobio važnu ulogu u nastojanjima da se svakodnevni život i prehrana radničke klase poboljšaju. To je ujedno i početak ozbiljnijeg i sustavnijeg istraživanja prehrane i njezine uloge u svakodnevnom životu, a koje se od devetnaestog stoljeća proširilo na različite znanstvene discipline. Do današnjeg dana, nutricionizam se isprepliće s antropologijom, psihologijom, sociologijom i drugim znanostima kako bi pokušao pojasniti neke pojave u društvu i ljudskom ponašanju općenito.

Dakle, iako je nutricionizam po svojoj definiciji znanost koja se bavi prije svega biološkim i fiziološkim aspektom prehrane, ona se danas sve više specijalizira te koristi znanja stečena u društvenim disciplinama kako bi hranu i prehranu proučavala s društvenog aspekta (usp. Mennell et. al. 1998: 45). Neke od takvih pojedinih grana nutricionizma imaju dodirnih točaka i s ovim radom, u kojem se hrana i prehrana, odnosno kultura prehrane jednog naroda promatra sa sociološkog i kulturno-antropološkog aspekta.

Kad govorimo o društvenom pristupu hrani i prehrani, ne možemo izbjeći pojam kulinarske kulture koji nas upućuje na povezanost određene hrane ili pripreme hrane s kulturom nekog društva ili zajednice. Kako navode Mennell, Murcott i Van Otterloo (1998: 27) „kulinarska kultura' je stenografski kratak naziv za skup stavova i ukusa koje ljudi povezuju s kuhanjem i prehranom“ te nastavljaju

„kako 'kultura' u sociologiji i antropologiji znači sve ono što se u grupama ljudskih bića 'uči, dijeli s ostalima i prenosi' iz generacije u generaciju, ne iznenađuje činjenica da se ideja kulinarske kulture povezuje s povijesno-sociološkim istraživanjima kako bi se razjasnilo na koji su način različite društvene grupe – osobito različita društva ili nacionalne države – tijekom vremena razvile različite ukuse i stavove“.

Kulinarska kultura sama po sebi implicira povezivanje raznih povijesnih, političkih i društvenih promjena s preferencijama, ukusom i prehranom nekog naroda, odnosno pokušava uspostaviti uzročno-posljedični odnos između tih pojava. Danas se gotovo svaka zemlja može pohvaliti nekim specifičnim kulinarskim specijalitetom za kojeg se smatra da je karakterističan upravo za to područje i za narod koji ga nastanjuje. Mennell u svojoj knjizi *All Manners of Food* ističe kako su se takve nacionalne kuhinje počele pojavljivati i definirati usporedno s nastankom modernih nacionalnih država (usp. Mennell et. al. 1998: 29). Prema tome, budući da je temelj gotovo svake današnje suverene države jedan većinski narod ili etnija, zajednička kultura prehrane je neizostavan čimbenik za identitet svake takve etnije.

Kako bi pojam nizozemskog gastronomskog identiteta mogao biti analiziran, potrebno je na samom početku definirati što je to identitet. Prema definiciji iz Hrvatske enciklopedije „identitet je skup značajki koje neku osobu (ili svojstvo) čine onom koja jest ili onim što jest. (...) To je skup značajki koje određuju posebnost pojedinca ili skupine u smislu različitosti ili pak pripadnosti u odnosu na druge pojedince i skupine“ (Brozović 2003: 36). On može biti višestruk i uključivati više razina pa se tako primjerice regionalni i nacionalni identitet nekog društva ne moraju međusobno isključivati, već mogu koegzistirati. Grbić ističe da se identitet sastoji od dvije dimenzije. Objektivna dimenzija je objektivni kulturni sadržaj koji je prepoznatljiv i karakterističan za neko društvo, dok se subjektivna dimenzija temelji isključivo na osjećaju pripadnosti toj zajednici te je ona emotivnog karaktera. Te su dimenzije neodvojive jedna od druge te su u međusobnoj interakciji, ali su obje također dinamične i u stalnom procesu promjena (usp. Grbić 2004: 239). Identitet je dakle kompleksan i promjenjiv pojam na kojeg utječu mnogi vanjski faktori.

Kao ni ostali kulturni elementi ili obilježja identiteta, tako ni prehrana nije imuna na promjene koje se konstantno događaju u svim društvima. Naime, kako A. P. Den Hartog u svom članku navodi (2010: 849), svako društvo ima svoju kulturu prehrane, koja iskazuje „vrijednosti i norme nekog društva o hrani i prehrani, što obuhvaća sljedeće elemente: što se smije, a što ne smije jesti, kombinacije namirnica, načine pripreme hrane, s kime se i gdje može jesti te ponašanje za stolom“. Kultura prehrane stoga je temeljni dio kulturnog identiteta neke zajednice, odnosno čini njegov gastronomski identitet, a u čijoj je definiciji ključno to da je on dinamičan i promjenjiv, što je vidljivo i u okvirima teme ovog rada. Naime, povijesne promjene su utjecale na mnoge segmente nizozemskog društva i kulture, a kultura prehrane je jedan od njih.

2.2. Kraljevina Nizozemska

Kraljevina Nizozemska je ustavna monarhija i parlamentarna demokracija koja obuhvaća četiri cjeline, odnosno teritorija. Prvo takvo područje je Nizozemska, smještena u zapadnoj Europi, a kojoj pripadaju otoci Saba, Bonaire i Sveti Eustazije u Karipskom moru. Preostale tri cjeline koje čine Kraljevinu Nizozemsku također se nalaze na Karibima, ali imaju status autonomnih područja. To su Aruba, Sveti Martin i Curaçao.¹ Nizozemska je smještena na zapadu Europe te graniči s Njemačkom i Belgijom. Jedna je od osnivačica preteče Europske unije 1952. godine te je članica EU-a od samih početaka, a od 1947. čini dio carinske unije Benelux, zajedno s Belgijom i Luksemburgom. Površina Nizozemske, odnosno europskog dijela Kraljevine Nizozemske, iznosi 41.526 kilometara četvornih, što je svrstava u manje europske zemlje.² Kraljevinom upravljaju kralj ili kraljica, potomci Vilima Oranskog, važne figure u nizozemskoj povijesti, a koji se imenuju po nasljednoj liniji. Trenutačni kralj je Willem-Alexander, koji je tron naslijedio 2013. godine od svoje majke Beatrix koja je abdicirala u njegovu korist.³ Osim kralja, Nizozemska ima i parlament koji ima stvarnu političku moć, a na čijem je čelu premijer. Prema podacima nizozemskog Državnog zavoda za statistiku (*Centraal Bureau voor de Statistiek*), u Nizozemskoj je 2013. godine živjelo 16 779

¹<http://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/caribische-deel-van-het-koninkrijk/nieuw-bestuur-voormalige-nederlandse-antillen>

² http://europa.eu/about-eu/countries/member-countries/netherlands/index_en.htm

³ <http://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/koninklijk-huis/troonswisseling>

575 stanovnika, od čega nešto više od 3 i pol milijuna čine useljenici.⁴ Prema istom izvoru, većina stanovnika Nizozemske, njih 55 posto, izjašnjava se ateistima, dok sljedeću veću skupinu čine katolici kojih ima 28 posto. Druge religije u Nizozemskoj su zastupljene u malim postocima: kalvinista ima oko 8 posto, protestanata 6 posto, a muslimana 4 posto.⁵ U ekonomskom smislu, Nizozemska spada u razvijenije europske zemlje, a po blagostanju i životnom standardu svojih stanovnika pripada u sam svjetski vrh. Iako regionalne i druge razlike u ekonomskom pogledu postoje, kupovna moć stanovnika te zemlje je prilično visoka, kao i mogućnosti koje im se nude kada je riječ o obrazovanju i zapošljavanju.⁶ Nizozemska ekonomija temelji se prije svega na uslužnim djelatnostima i trgovini, posebno međunarodnoj, za što su velikim dijelom zaslužne velike nizozemske luke i višestoljetna pomorska tradicija. Nizozemci su osim toga poznati i po uspješnom prilagođavanju prirode svojim potrebama. Naime, pošto velik dio zemlje leži ispod razine mora, mnoga su područja isušena, a zatim pretvorena u plodna polja okružena kanalima, čime je omogućen razvoj poljoprivrede i stočarstva. U međunarodnoj trgovini koju Nizozemska ostvaruje, izvoz poljoprivrednih proizvoda zauzima vrlo važnu ulogu.⁷

2.3. Pregled nizozemske povijesti

Prije same analize nizozemskog gastronomskog identiteta potrebno je dati uvid u povijest Nizozemske. Poznavanje prošlosti i povijesnih prilika tog područja omogućuje nam da shvatimo identitet, kulturu, a samim time i prehrambene navike nizozemskog društva.

Prvi zapisi o današnjoj Nizozemskoj datiraju iz doba osvajanja Julija Cezara. Nizozemska kakva je danas u tom razdoblju nije postojala već je čitavo to područje, uključujući i područje današnje Belgije i okolnih zemalja, bilo naseljeno raznim germanskim i keltskim plemenima. Utjecaj rimske kulture bio je posebno jak u južnijim dijelovima današnje

⁴<http://statline.cbs.nl/StatWeb/publication/?VW=T&DM=SLNL&PA=37296ned&D1=a&D2=0,10,20,30,40,50,60,%281-1%29,l&HD=130605-0924&HDR=G1&STB=T>

⁵<http://www.cbs.nl/nl-NL/menu/themas/vrije-tijd-cultuur/publicaties/artikelen/archief/2012/2012-3759-wm.htm?RefererType=RSSItem>

⁶<http://www.cbs.nl/NR/rdonlyres/65CD877E-55FF-48C8-8629-A5D87B9E0B27/0/2012welvaartinnederland.pdf>

⁷<http://www.cbs.nl/nl-NL/menu/themas/landbouw/publicaties/artikelen/archief/2013/2013-landbouwexport-2012-art.htm>

Nizozemske te na teritoriju današnje Belgije. Mnoga plemena polako su počela prihvaćati jezik i religiju rimskih osvajača. Upravo su ta plemena, odnosno granice između germanskih plemena na sjeveru i romanskih plemena na jugu, položila temelje za kasniju jezičnu granicu između nizozemskog i francuskog jezika. Padom rimskog carstva 476. godine, rimska vojska napušta mnoge sjeverne krajeve pa tako i Nizozemsku, a tim događajem ujedno i započinje srednji vijek. Za vrijeme vladavine Karla Velikog, krajem sedmog i početkom osmog stoljeća, Nizozemska je postigla napredak u vidu opismenjavanja stanovništva, razvitka poljoprivrede i masovnog pokrštavanja. U periodu od jedanaestog do trinaestog stoljeća moć Crkve slabi, trgovina se širi, a gradovi doživljavaju pravi procvat u ekonomskom i demografskom smislu te dobivaju političku moć. U narednim stoljećima Nizozemska je bila dijelom Svetog Rimskog Carstva. No, to će se promijeniti nakon što španjolski kralj i car Svetog Rimskog Carstva Karlo V. sredinom 16. stoljeća svoj tron prepusti svom sinu Filipu II (usp. Blom i Lamberts 1999: 1 – 111).

U otprilike isto vrijeme u Europi je aktualna reformacija Katoličke Crkve. Učenje Jeana Calvina utjecalo je i na vjernike na područje današnje sjeverne Nizozemske. To se Filipu II. kao velikom katoliku nije svidjelo pa je raznim mjerama pokušao djelovati protiv „nevjernika“. Osim vjerskih ograničenja, stanovnicima su smetale i mnoge druge odredbe koje su bile rezultat centraliziranog sustava vladanja Filipa II., a koje su njima išle na štetu. Pristalice reformacije i plemići podigli su ustanak protiv kralja i njegovog sustava vladanja koji je obilježio početak Osamdesetogodišnjeg rata između Nizozemske i Španjolske. U tom ustanku i ratu jednu od najvažnijih uloga imao je Vilim Oranski (Willem van Oranje), koji će kasnije postati poznat kao nacionalni heroj i vođa ustanka. Nakon rata sa Španjolskom, nizozemske pokrajine su se ujedinile u Republiku Sedam Ujedinjenih Pokrajina, koja je trajala od kraja 16. pa sve do kraja 18. stoljeća. To je ujedno i uvod u Zlatno doba, kako se u nizozemskoj povijesti naziva sedamnaesto stoljeće, razdoblje napretka, prosperiteta i bogatstva. Iako su klasne razlike i dalje postojale, to je ipak bio period najvećeg razvitka nizozemskog društva i kulture. To je razdoblje stvaralaštva Rembrandta i Vermeera, velikih otkrića i tehnoloških izuma te cvatuće pomorske trgovine (usp. Buczynski 2007).

U sedamnaestom stoljeću osnovana je Ujedinjena istočnoindijska kompanija (VOC) s kojom je započelo širenje nizozemske trgovine na južnu Afriku, jugoistočnu Aziju, Indiju te današnju Indoneziju, koju su Nizozemci prozvali Nizozemska Istočna Indija. Upravo zahvaljujući trgovini začinima i ostalim proizvodima koji su dotad bili nedostupni Europljanima, Nizozemska je doživjela ekonomski procvat. U Nizozemskoj Indiji je bilo i

upravno sjedište VOC-a, koje je s vremenom počelo djelovati kao prava nizozemska vlada u inozemstvu. Nedugo zatim osnovana je i Zapadno – indijska kompanija (WIC) koja je poslovala na sličan način kao i VOC, ali na području sjeverne Amerike, karipskih otoka i južne Amerike. Na taj su načini nastale nizozemske kolonije Surinam i Nizozemski Antili. Nakon vrhunca u 17. stoljeću, uslijedio je pad prouzročen jačanjem engleske prekomorske trgovine, dok se Nizozemska borila s francuskim revolucionarima koji su prouzročili nizozemski gospodarski i politički krah. Odlukom Bečkog kongresa 1814./15. Nizozemska je postala konstitutivna kraljevina ujedinjena s Belgijom. Međutim, Belgija je iz te kraljevine izašla 1830. i tada je Nizozemska konačno dobila oblik kakav ima i danas. Tijekom Prvog svjetskog rata Nizozemska je zauzela neutralan stav, no u Drugom svjetskom ratu okupirala ju je Njemačka, što je imalo katastrofalne posljedice na ekonomsko stanje u državi za vrijeme i neposredno nakon rata. Od nekadašnjeg kolonijalnog imperija, Nizozemskoj su preostali još samo teritoriji u Surinamu i Indoneziji, no ni to nije dugo potrajalo. Nezavisnost Indonezije proglašena je 1945. pod vodstvom indonezijskog državnika Sukarna, da bi je Nizozemska 1949. godine priznala kao suverenu državu. Uslijedio je dolazak velikog broja useljenika koji su dotad živjeli i radili u Indoneziji, njih ukupno oko 250 tisuća nizozemskog i azijskog porijekla. Značajan migracijski val dogodio se i 1975. godine kada je bivša nizozemska kolonija Surinam proglasila neovisnost i kada su mnogi stanovnici te južnoameričke zemlje imigrirali u Nizozemsku. U godinama koje su uslijedile manjak na tržištu rada koji je zahvatio Europu u Nizozemsku je doveo na tisuće Marokanaca, Turaka, ali i pripadnika mnogih europskih naroda u potrazi za poslom (usp. Buczynski 2007).

Svi ti događaji, s posebnim naglaskom na migracijske valove, dali su svoj doprinos razvitku nizozemske kulture i identiteta, između ostalog i kulture prehrane, odnosno gastronomskog identiteta. U sljedećim poglavljima promatra se prehrana stanovnika Nizozemske od naseljenja tog područja do danas te značajne promjene u tom aspektu povijesti.

3. Pregled nizozemske prehrane kroz povijest

3.1. Prapovijest i rimsko doba

U starom kamenom dobu ili paleolitiku prvi ljudi nastanjuju područje današnje Nizozemske. Stegeman (1994) ističe kako su tim ljudima životinje bile glavni izvor hranjivih tvari. Koristili su ih višestruko, ne samo kao izvor hrane, već i kao zaštitu od hladnoće u obliku šatora od sobove kože i odjeće od životinjskog krzna. Nešto hrane uspjeli su pribaviti i sakupljanjem biljnih plodova. U srednjem kamenom dobu je, promjenom klime i postupnim zagrijavanjem, i ponuda hrane u prirodi postala bogatija. Pojavljuju se nove vrste biljaka te se love raznolikije životinjske vrste, zbog čega je prehrana postala raznovrsnija (usp. Oosterhout 2002).

Beliën i Van Hoogstraten (2010: 11) navode da se oko 4500. godine pr. Kr. u današnjoj pokrajini južni Limburg javljaju prvi oblici poljoprivrede, dok se u sjevernijim krajevima ona počinje razvijati oko tisuću do dvije tisuće godina kasnije. Oosterhout (2002) prenosi riječi Stegemana (1994) koji objašnjava kako su žitarice tada predstavljale savršenu namirnicu za ljude – ne samo što su se od njih mogle praviti razne kaše i kruh, nego su bile pogodne i za stvaranje zaliha. Upravo će žitarice u obliku kruha i kaša biti temelj nizozemske prehrane još stoljećima nakon, čak i unatoč klimatskim i tehnološkim promjenama.

Stegeman (1994) dalje navodi kako su ljudi u neolitiku započeli i s držanjem domaćih životinja, koje su im služile kao izvor hrane, kože i vune. Osim toga, u mlađem kamenom dobu po prvi put se javlja lončarstvo, što je značajno iz razloga što su se dobivene glinene posude koristile za pripremu i čuvanje hrane. S vremenom se poljoprivreda sve više razvija i jača, dok sakupljanje hrane i lov imaju sve sporedniju ulogu. U antici je na prehranu uglavnom utjecao dolazak Rimljana i njihove kulture i kuhinje, koja se temeljila na raznovrsnijim sastojcima i posebno uporabi začinskog bilja (usp. Oosterhout 2002).

U prapovijesti se dakle s vremenom razvija kompleksnija prehrana i to ponajprije zahvaljujući razvoju poljoprivrede i novim načinima pripreme hrane koje je omogućio razvoj lončarstva. Također, dolazi do upoznavanja s dotad nepoznatom rimskom kulturom, a samim time i s dotad nepoznatim prehrambenim navikama, što je obrazac koji će nizozemsku kulinarsku kulturu obilježiti i u nadolazećim stoljećima.

3.2. Srednji vijek

Razdoblje srednjeg vijeka je, kako u Nizozemskoj, tako i u ostatku Europe, obilježio veliki nesrazmjer u kvaliteti života između bogatih i siromašnijih slojeva društva. Prehrana nije bila iznimka. Stegeman (1994) uočava kako razlika u prehrani između društvenih slojeva nije bila toliko izražena u raznolikosti hrane, već u količini. Prehrana siromašnih bazirala se na jelima od prerađenih žitarica, prije svega raži i ječma od kojih su se spremali kruh i kaše. Strouken i Spapens (1999) također ističu važnost kaša u prehrani seljaka u srednjem vijeku. Takve kaše spremale su se od nekoliko, obično uvijek istih namirnica, a najvažniju ulogu u svakodnevnoj prehrani imale su žitarice, u kombinaciji s mlijekom i životinjskom mašću (usp. Oosterhout 2002). Glavna uloga takvih kaša bila je da zasiti i nahrani što veći broj ljudi, dok je okus same hrane bio manje bitan. Unatoč novim namirnicama i mogućnostima, kašasta hrana će, kao što će pokazati sljedeća poglavlja, ostati važan dio prehrane Nizozemaca.

Porast broja stanovništva u srednjem vijeku značio je još manje dostupne hrane, posebno za siromašne. Zbog nestašice hrane se, kako navode Beliën i Van Hoogstraten (2010: 14), u jedanaestom stoljeću započinje s raznim tehnikama i djelatnostima kojima su se od mora i rijeka počela stvarati plodna tla pogodna za bavljenje poljoprivredom, a koje su se u kasnijim stoljećima usavršile. Pritom su vrlo važnu ulogu imale vjetrenjače, danas jedan od simbola Nizozemske, koje su se počele razvijati upravo u srednjem vijeku. Koristile su se višestruko, ne samo za ispumpavanje vode, već i za mljevenje i usitnjavanje žitarica. Zahvaljujući razvoju poljoprivrede, količina hrane dostupna siromašnim slojevima društva se povećala. Unatoč rastućoj važnosti poljoprivrede, povrće nije zauimalo značajnije mjesto u svakodnevnoj prehrani te svakako nije imalo današnju popularnost. Naime, prema Buremi (1977), iako je u srednjem vijeku već postojala većina povrća koje poznajemo i danas, ljudi ga uglavnom nisu konzumirali. Razlog je bio taj što se smatralo da povrće nije zdravo, zbog toga što nije pružalo osjećaj sitosti. Voće je imalo sličnu reputaciju, no njega su, zbog dobrog okusa, ljudi ipak konzumirali (usp. Oosterhout 2002).

Strouken i Spapens (1999) opisuju jedno od najčešćih jela koje se sastojalo od graha ili boba, koji bi se kuhali uz dodatak luka, soli i celera, a u lonac bi se, zbog okusa, dodao i komadić suhog mesa (usp. Oosterhout 2002). Takva jela i danas su vrlo popularna u Nizozemskoj. Upravo navedeni primjer guste juhe ili variva od graha ili boba podsjeća na

danas jedno od najprepoznatljivijih i najomiljenijih jela nizozemske kuhinje - juhu od graška (*erwtensoep*).

Jobse – Van Putten u svom pregledu nizozemskih obroka kroz povijest (1995: 87) ističe važnost piva i navodi kako je to u srednjem vijeku bilo najpopularnije i najraširenije piće. Naime, voda je u Nizozemskoj bila iznimno loše kvalitete pa se čista gotovo i nije konzumirala. S obzirom na visoku cijenu vina i neupotrebljivost obične vode, pivo je postalo svakodnevno piće. Voda bi zamijenila pivo samo kada bi ga ponestalo zbog loše žetve žitarica. Pivo se pilo u svako doba dana; ujutro, popodne i navečer. Strouken i Spapens (1999) pojašnjavaju da se proizvodilo kod kuće, a za svakodnevnu uporabu se koristilo najslabije pivo (s najmanjim postotkom alkohola), dok se ono jače posluživalo u svečanim prigodama (usp. Oosterhout 2002). Pivo, koje se počelo koristiti iz nužde, kao zamjena za neupotrebljivu vodu, s vremenom je postalo dio tradicije Nizozemaca. Nizozemske marke piva kao što su Heineken i Amstel danas su, uz nizozemske sireve, svjetski poznati brandovi i prepoznatljivi simboli te zemlje. Prema istraživanju organizacije koja okuplja gotovo sve veće nizozemske pivovare, *Nederlandse Brouwers*, većina Nizozemaca koja redovito pije pivo smatra da ono najbolje ide upravo uz tradicionalnu nizozemsku hranu, što pokazuje koliko je pivo duboko ukorijenjeno u nizozemskoj kulturi.⁸ Iako pivo danas više ne zamjenjuje vodu i druga bezalkoholna pića, ostalo je iznimno popularno među Nizozemcima.

3.3. Šesnaesto stoljeće

U šesnaestom su stoljeću životni uvjeti za mnoge ostali isti kakvi su bili i u prethodnim razdobljima. Razlika u prehrani između bogatijih i siromašnijih slojeva društva sve je više, osim kvantitativne, počela poprimati i kvalitativnu vrijednost. Bogatiji slojevi društva mogli su si priuštiti neke od novih namirnica i začina koje su u Europu dospjele iz novootkrivenih dijelova svijeta, dok su za siromašne žitarice i mahunarke i dalje bile temelj svakodnevne prehrane. Razlika između društvenih slojeva posebno se isticala pri konzumaciji mesa. Kako navodi Jobse – Van Putten (1995: 91) svježe meso bilo je rezervirano za bogate.

Isti autor uočava da je u tom stoljeću konzumacija mliječnih proizvoda značajno porasla usporedno s razvojem stočarstva u pokrajinama Holandiji i Friziji. Mlijeko se

⁸http://www.nederlandsebrouwers.nl/sites/nederlandsebrouwers.nl/files/downloads/nationaal_bieronderzoek_2010.pdf

postupno počelo koristiti za piće, a sir i maslac su se i dalje štedljivo koristili, ali ipak u većim količinama nego prijašnjih stoljeća. Burema (1977) navodi kako je maslac bio luksuz onog vremena te da se uglavnom koristio za pripremu jela, a tek se kasnije počeo jesti uz kruh. Sir se konzumirao češće od maslaca i već su onda postojale razne vrste autohtonih nizozemskih sireva, od kojih su neke poznate i danas, kao što su texelski ovčji sir, griendski sir, 's-gravenzandski sir i, možda najpoznatiji, *Edammer*. I konzumacija mliječnih proizvoda reflektirala je razlike među društvenim slojevima. Vrhnje je bilo namijenjeno bogatima, dok je siromašnima obično ostala sirutka ili mlaćenica (usp. Oosterhout 2002). Za ovo razdoblje značajan je dakle blagi porast konzumacije mliječnih proizvoda koji su, iako i dalje korišteni u malim količinama, polako počeli ulaziti u svakodnevnu prehranu Nizozemaca, da bi kroz sljedećih nekoliko stoljeća postali neizostavna namirnica u nizozemskim kuhinjama.

Za razliku od srednjeg vijeka, u šesnaestom stoljeću povrće postaje popularna namirnica svakodnevno prisutna na stolovima seljaka, ali i viših slojeva društva. Burema (1977) navodi da se u tom stoljeću u Nizozemskoj počinje razvijati hortikultura. Pojavljuju se prvi povrtnjaci, tzv. *warmoezerijen*, koji su ime dobili po toploj kaši (*de warme moes*) koja se pripremala od kuhanog povrća. Nizozemska je ubrzo postala sinonim za kvalitetno povrće. I bogatijima i siromašnjijima obroci su se uglavnom sastojali od jela od povrća kuhanih u jednom loncu, čija je priprema bila vrlo jednostavna. Najpoznatija takva jela bila su *hutspot*, pire od pastirnjaka, luka i mrkve te već spomenuta kaša, *warme moes*, koja se sastojala od kupusa i malo slanine (usp. Oosterhout 2002). Porast konzumacije mliječnih proizvoda i povrća u šesnaestom stoljeću označava početak i razvoj tradicionalne nizozemske prehrane.

Još jedan događaj u šesnaestom stoljeću iznimno je važan za nizozemsku prehranu. Naime, Španjolci iz Amerike donose krumpir (usp. Oosterhout 2002). Upravo to će se pokazati kao jedan od najvažnijih događaja u povijesti nizozemske prehrane koji će obilježiti nadolazeća stoljeća.

3.4. Sedamnaesto stoljeće

Sedamnaesto stoljeće u nizozemskoj je povijesti poznato kao *Zlatno doba*. Vrijeme je to procvata u ekonomskom, društvenom i političkom smislu. Ipak, velik je dio stanovništva i tada živio u siromaštvu i bijedi, a obroci su i dalje bili štedljivi i skromni. Prema Buremi (1977) ujutro se obično jeo kruh s prilogom, a kao piće uz doručak se konzumiralo pivo, voda,

mlijeko ili medovina. Ručak se, kao i u prethodnim razdobljima, sastojao od neke vrste tople kaše, uz što bi se poslužilo malo konzerviranog mesa i voća. Posebno je oskudno bilo meso koje bi se konzervirano čuvalo u bačvama, a nedjeljom bi se izvadio jedan komad mesa koji se štedljivo koristio cijeli sljedeći tjedan. Nekoliko sati nakon ručka jeo bi se kruh s malo maslaca ili sira (*middagbrood*). Skromna večera se posluživala u sedam ili osam sati navečer te se obično bazirala na kruhu (usp. Oosterhout 2002). Ručak je dakle za većinu stanovništva bio jedini topli obrok u danu, a u ostalim je obrocima kruh imao ključnu ulogu. To se može usporediti s današnjim sistemom svakodnevnih obroka koji se temelji na jednom toplom obroku, dok su ostali nekuhani. Iako je današnji način prehrane Nizozemaca uvelike uvjetovan suvremenim načinom života, činjenica je da im on ni u prošlosti nije bio nepoznat, upravo suprotno. Ipak, treba napomenuti da su regionalne razlike u prošlosti bile znatne, a prehrana stanovnika ruralnih krajeva Nizozemske često se uvelike razlikovala od prehrane stanovnika iz gradskih sredina. Posebno je to vrijedilo za sistem obroka. Naime, naporan rad u polju iziskivao je jaču i zasitniju hranu, pa su u skladu s time seljaci često jeli više od jednog kuhanog obroka na dan.

U sedamnaestom stoljeću u Nizozemsku se počinju uvoziti i novi proizvodi iz kolonija. Burema (1977) spominje čaj i njegovu rastuću popularnost u sedamnaestom stoljeću. Navodi da su čaj i kava dosegli toliku popularnost da su se počele izvoditi poučne predstave za pučanstvo u kojima se osuđivala pretjerana konzumacija tih dvaju napitaka. Pivo se i dalje svakodnevno konzumiralo (usp. Oosterhout 2002).

3.5. Osamnaesto stoljeće

Početkom osamnaestog stoljeća prehrana i jelovnici većine stanovništva ostali su jednaki kao i u prethodnom stoljeću. Topao obrok sastojao se od raznih kaša na bazi žitarica, a ostali obroci u danu temeljili su se na kruhu. Westerholt u svom članku o prehrani u jednom nizozemskom sirotištu u osamnaestom stoljeću (2007: 102) ističe kako su zbog nedovoljnog unosa vitamina C u organizam mnogi tada bolovali od skorbuta. No to će se promijeniti krajem stoljeća, kada će prehranu Nizozemaca obogatiti krumpir. Iako je krajem 16. stoljeća dospio u Nizozemsku, početkom osamnaestog stoljeća još je bio relativno nepoznata namirnica. S vremenom će dobiti glavnu ulogu u nizozemskoj prehrani. Dok uporaba krumpira još nije zaživjela, prema Buremi se i dalje najviše koristio raženi kruh, dok se bijeli

kruh jeo samo u iznimnim prilikama, kao što su Uskrs i Božić. Osim žitarica, sve se više konzumiralo i povrće, dok je svježe meso i dalje bilo prava rijetkost. Seljacima su kaše ostale glavni izvor hranjivih tvari. Pripremale su se uglavnom od žitarica skuhanih s mlačenicom ili mlijekom. Zimi bi se takva kaša jela topla, a ljeti hladna (usp. Oosterhout 2002).

Jobse – Van Putten (1995: 114) navodi kako se otprilike u tom razdoblju razvija ljubav Nizozemaca prema slatkom. Do onda je u jelima uglavnom prevladavao u srednjem vijeku omiljeni kiselkasti okus. Iako je u Europi šećer bio poznat i ranije, uglavnom je bio rezerviran za bogate. Krajem sedamnaestog i u osamnaestom stoljeću on polako počinje osvajati i šire mase te se javlja sve veća popularnost slatkih jela, koja se s vremenom nije smanjila. I onda su, kao i danas, popularne bile jednostavne slastice: paprenjaci, vafli, palačinke sa sirupom i jednostavni kolači kao što je tradicionalni kolač iz Deventera (*Deventerkoek*) koji se bez prestanka proizvodi još od petnaestog stoljeća.

Osamnaesto stoljeće definitivno je obilježila sve raširenija uporaba krumpira, koji je postao sastavan dio prehrane stanovništva Nizozemske. Jobse – Van Putten (1995: 104) objašnjava kako su nekoliko loših žetvi i rastuće cijene žitarica navele ljude da potraže alternativu nakon što su se stoljećima oslanjali isključivo na žitarice i mahunarke. Krumpir su prvi „otkrili“ seljaci, da bi se zatim proširio i u gradove, gdje su ga prvo prihvatili niži slojevi, a tek onda i bogatiji građani. No, iako je to bila nova namirnica na stolovima Nizozemaca, ona mnogima zapravo nije uvela varijaciju u dotadašnju prehranu. Upravo suprotno, zbog njegovih hranjivih karakteristika popraćenih niskom cijenom i lakoćom uzgoja, krumpir je za mnoge postao gotovo jedini sastojak za pripremu obroka. Nije pomogla ni jednolična priprema, što je uglavnom podrazumijevalo kuhanje krumpira s vrlo malo začina. To će se promijeniti tek u tijeku devetnaestog stoljeća, kada je industrijalizacija omogućila raznolikije načine pripreme Nizozemcima omiljenog krumpira. Osamnaesto stoljeće u svakom slučaju predstavlja prekretnicu u povijesti nizozemskih prehrambenih navika, zbog napuštanja starih obrazaca prehrane koje je uvelike zamijenio krumpir i zbog rastuće popularnosti hrane slatkog okusa.

3.6. Devetnaesto stoljeće

Devetnaesto stoljeće obilježio je početak i razvoj industrije, a javlja se i svijest o važnosti prehrane za ljudski organizam. Industrijalizacija je sa sobom donijela novu, radničku klasu

koja je spadala u najniže slojeve društva. Niska primanja im nisu dopuštala gotovo nikakve varijacije u prehrani, pa je ona bila siromašna i jednolična. Krumpir je u relativno kratkom roku postao temelj svakodnevnih obroka. Gotovo svi obroci u danu jednako su izgledali i bili su siromašni sastojcima i okusom (usp. Jobse van Putten 1995: 106). Poznata Van Goghova slika *Aardappeleters* (Izjelice krumpira) iz 1885. na kojoj je prikazana obitelj seljaka koja za stolom jede iz jedne zdjele pune krumpira realna je slika onog vremena za mnoge obitelji. Zbog toga su loše žetve krumpira sa sobom donosile veliku glad. No, čak i kad je krumpira bilo dovoljno, on je zadovoljavao samo dio ljudskih potreba za hranjivim sastojcima.

Pothranjenost je bila veliki problem u nižim slojevima društva. Liječnici su upozoravali na štetnost takve prehrane, siromašne proteinima i mastima, koja je i dovodila do pothranjenosti. Posebno je teško stanje bilo u gradovima, gdje su mnoge namirnice bile nedostupne i vrlo skupe. Stoga se započelo s nastojanjima da se takva prehrana obogati i učini raznovrsnijom, a prema mnogim liječnicima i znanstvenicima toga doba, jedno od rješenja za nedostatak proteina i masti bilo je mlijeko. Iako je zbog loših higijenskih uvjeta i nedovoljno razvijenih industrijskih rješenja mlijeko u devetnaestom stoljeću još bilo relativno rijetko konzumirano za piće, tada se prvi put javlja ideja o korisnosti mlijeka za ljudski organizam. Od početka dvadesetog stoljeća ta će se ideja sve više razvijati te se počinju provoditi kampanje za promoviranje važnosti mlijeka (usp. Nelissen 2002: 17). S vremenom su takve kampanje dale rezultate u vidu sve veće potrošnje mlijeka. Danas je nizozemska prehrana bez mlijeka gotovo nezamisliva.

Burema navodi kako su se u devetnaestom stoljeću i juhe koristile u svrhu poboljšanja prehrane i zdravlja najsiromašnijih članova društva. Najčešće su to bile guste juhe, sličnije varivu nego uobičajenom pojmu juhe, napravljene od raznog povrća, eventualno s pokojim komadićem mesa ili ribe (usp. Oosterhout 2002). Takve juhe nisu ni u prethodnim razdobljima bile strane Nizozemcima, ali su s vremenom, zbog dolaska krumpira i rasta cijena ostalih namirnica, postupno pale u zaborav. U devetnaestom stoljeću se ponovno otkrivaju te njihova popularnost ne opada u narednim stoljećima.

Kako se devetnaesto stoljeće približavalo kraju, prehrana se počela znatno poboljšavati. Jobse – Van Putten (1995: 131) jedan od glavnih razloga za to uočava u novim tehnološkim rješenjima za pripremu hrane. Dotad se hrana u većini domaćinstava pripremala na otvorenoj vatri, odnosno u loncu iznad takve vatre. U devetnaestom stoljeću u širu uporabu ulazi štednjak koji je promijenio način pripreme hrane i uveo više varijacija što se tog segmenta tiče. Dotadašnja priprema cijelog obroka u jednom loncu sada je postala

kompleksnija, ali ujedno i bogatija mogućnostima. Za to je razdoblje također karakteristična pojava restorana i rastuća popularnost jedenja izvan kuće (usp. Jobse – Van Putten 1995: 135). Naravno, obje novine u području prehrane jako su varirale s obzirom na dijelove Nizozemske. Gradovi zapadne Nizozemske prije su prihvatili nove trendove od ruralnih provincija. No, ubrzo će značajnije regionalne razlike gotovo u potpunosti nestati.

3.7. Dvadeseto stoljeće

Dvadeseto je stoljeće ujedno i stoljeće velikih promjena u Nizozemskoj i nizozemskom društvu. One su drastično utjecale na prehranu i na prehrambene navike stanovništva. No, početkom stoljeća te promjene još uvijek nisu zaživjele. Prehrana je bila slična onoj prošlog stoljeća. Obroci u danu značajno su se razlikovali od pokrajine do pokrajine. Jobse – Van Putten (1995: 277) tako pojašnjava da su farmeri, muškarci koji su se bavili stokom ili radili u polju, jeli četiri obroka na dan, odnosno dva doručka. U gradu, gdje je radni dan kasnije počinjao, nije bilo potrebe za takvim dodatnim doručkom pa su se uglavnom jela tri dnevna obroka, od kojih je samo jedan bio topao i kuhan, što je obrazac obroka kakav je u gradskim sredinama bio prisutan još u sedamnaestom stoljeću.

Razlike u prehrani postojale su među društvenim slojevima, no još očitije bile su razlike između različitih krajeva Nizozemske. Ruralni dijelovi zemlje dugo su sami uzgajali i proizvodili sve potrebne sastojke za svakodnevnu prehranu. Jobse – van Putten (1995: 282) navodi kako je po tom pitanju zapadna Nizozemska bila razvijenija te su stanovnici tog dijela zemlje poznavali više varijanti doručka, dok je za provincije istočne Nizozemske dugo vremena karakterističan bio jednostavan, topli doručak. S godinama se i u tim krajevima proširio običaj doručkovanja kave ili čaja s kruhom i nekim namazom, što je dotad bilo tipično za zapadnu Nizozemsku.

I glavno jelo se do polovice stoljeća razlikovalo od regije do regije. Tako su u istočnoj Nizozemskoj jela kuhana u jednom loncu dugo bila temelj obroka, dok su u zapadnim i južnim krajevima puno ranije usvojili naviku iz gradskih sredina da različite namirnice odvojeno skuhamo i posluže. Razlog zašto su ruralni krajevi istočne Nizozemske kasnije preuzeli taj obrazac glavnog jela leži u tradiciji, ali i u promjenama načina života. One su, prema Jobse – van Puttenu (1995: 420 – 424) bile prouzročene praktičnim razlozima. Moderniziranje farmi smanjilo je količinu teškog rada među muškarcima (što je i bio jedan od

glavnih razloga zašto su prije preferirali zasitna, okrepljujuća jela), a s druge strane ostavilo je ženama više vremena za kuhanje, zbog reduciranog vremena koje su morale provesti u polju. Uz to, razvile su se nove tehnike konzerviranja hrane, a i rastuće blagostanje i životni standard omogućili su kupnju novih namirnica i pripremu kompleksnijih jela. Iz tih se razloga u dvadesetom stoljeću mijenja i funkcija deserta. Desert je prije imao funkciju dijela obroka bez kojeg je glavno jelo bilo nepotpuno i nezasitno. S vremenom je desert dobio funkciju kakvu ima i danas, da zaokruži glavno jelo i da bude lagan (usp. Jobse – Van Putten 1995: 447). U svakom slučaju, u dvadesetom stoljeću se nekadašnje značajne razlike u prehrani između nizozemskih provincija postupno smanjuju da bi naposljetku gotovo u potpunosti nestale.

Od šezdesetih godina dvadesetog stoljeća prehrana stanovnika Nizozemske postaje raznovrsnija. Pojavljuju se i dobivaju na popularnosti i drugi prilozi osim krumpira – riža, tjestenina i *bami* (kineski rezanci). Smanjuje se potrošnja krumpira po glavi stanovnika, dok se s druge strane razvijaju novi, inovativni načini prerade krumpira pa kuhanje prestaje biti jedini način pripreme i počinje se jesti u obliku prženih krumpirića, kroketa i čipsa. Nizozemci počinju sve više putovati i na taj način dolaze u kontakt s drugim kulturama i kuhinjama, a od posebnog značaja za nizozemsku prehranu su migracije koje šezdesetih godina uzimaju maha. Prvi veliki sudar s drugom kulturom događa se kada Nizozemci iz Indonezije, njih 200.000, dolazi u Nizozemsku nakon uspostave Republike Indonezije. Ljudi koji su došli iz tih krajeva bili su naviknuti na puno veću raznolikost u svakodnevnoj prehrani te korištenje većeg broja začina, koji su s vremenom postali dostupni i u Nizozemskoj. Otvaraju se i restorani namijenjeni prije svega određenim etničkim grupama, nudeći im njihovu autohtonu hranu te trgovine u kojima se nude sastojci potrebni za pripremu indonezijskih i indijskih jela. Kako je interes Nizozemaca za tom hranom rastao, tako su se restorani s egzotičnim kuhinjama počeli sve više širiti. Jobse – van Putten (1995: 427) navodi kako su se uz to počele tiskati kuharice egzotičnih kuhinja, a ženski časopisi počeli su objavljivati priloge o pripremanju indonezijske hrane. To je potaknulo još veću popularnost takvih jela koja su se počela pripremati i kod kuće, umjesto konzumiranja isključivo u restoranima. Od sedamdesetih godina internacionalizacija nizozemskih prehrambenih navika sve je očitija. Sve su popularnija i jela iz drugih zemalja osim Indonezije, prije svega talijanske pizze i tjestenine, ali i meksička i argentinska kuhinja. Na nizozemskom se tržištu svakim danom pojavljuje sve više novih i egzotičnih proizvoda iz različitih kultura, što olakšava upoznavanje s drugim kuhinjama i pripremu takvih jela kod kuće.

3.8. Danas

Dvadeseto je stoljeće bilo vrijeme drastičnih promjena za prehrambene navike Nizozemaca. Do danas je trend internacionalizacije prehrane ostao prisutan i življi je nego ikad. Nizozemsko je društvo danas multikulturno društvo na koje utječu pripadnici raznih europskih i izvaneuropskih kultura. Prema Nizozemskom državnom zavodu za statistiku, 2013. godine u Nizozemskoj je živjelo oko 3.5 milijuna useljenika, od čega njih gotovo 2 milijuna dolazi iz zemalja izvan granica Europe.⁹ U usporedbi s ukupnim brojem stanovnika Nizozemske, koji iznosi 16.7 milijuna, ta se brojka možda i ne čini tako značajna, ali useljenici, posebno oni koji se u tom izvješću navode kao *niet-westerse allochtonen* (nezapadni, odnosno neeuropski useljenici) imaju veliki utjecaj na svakodnevni život u Nizozemskoj, pa tako i na kulturu prehrane.

Baš kao i samo društvo, i nizozemska prehrambena kultura i prehrambene navike doživjele su velike promjene na koje su utjecali migracijski valovi i sveprisutna globalizacija. Namirnice iz raznih krajeva svijeta nikad nisu bile dostupnije, a restorana stranih kuhinja svakim je danom sve više. Ponuda prehrambenih proizvoda u Nizozemskoj danas je daleko od siromašne ponude u prethodnim stoljećima. Aktualni problemi vezani uz prehranu ljudi više nisu pothranjenost i slaba raznolikost prehrane, već to postaju pretilost i nezdrava, brza hrana. Današnja nizozemska kulinarska slika rezultat je povijesnih previranja koja su sa sobom donijela razne nove, zanimljive okuse i jela. Teško da je netko u devetnaestom stoljeću mogao pomisliti da će za samo stotinjak godina na stolovima kako građana tako i seljaka umjesto krumpira, ili bolje rečeno uz krumpir, biti jela i namirnice iz svih dijelova svijeta. Kao što je prethodno spomenuto, na to su utjecala povijesna zbivanja, prije svega nizozemski kolonijalizam, ali i novi migracijski trendovi koji su zahvatili Europu i europsko tržište rada. U sljedećim poglavljima podrobnije će biti objašnjeni utjecaji raznih useljeničkih grupa na nizozemsku kulturu prehrane.

⁹<http://statline.cbs.nl/StatWeb/publication/?VW=T&DM=SLNL&PA=37296ned&D1=a&D2=0,10,20,30,40,50,60,%28I-1%29,I&HD=130605-0924&HDR=G1&STB=T>

4. Internacionalizacija prehrambenih navika

4.1. Utjecaj migracija i (de)kolonijalizacije na prehranu

Isprepletenost putovanja, migracija, kulturnih dodira i prehrane dobro je obrađena u stručnoj literaturi. Autori Mennell, Murcott i Van Otterloo (1988: 85) ističu kako su

„mileniji putovanja morima, nakon kojih su uslijedile kolonizacija i migracija stanovnika širokih razmjera, doveli do razmjene prehrambenih artikala u oba smjera: do uvoza osnovnih namirnica i ostalih prehrambenih artikala iz koloniziranih u kolonizatorske zemlje i obrnuto“.

Na taj su način mnoge kuhinje obogaćene novim proizvodima i novim okusima. Neke od najpoznatijih namirnica koje su na taj način došle u Europu su primjerice krumpir, kukuruz, šećerna trska i sol, koje nabrajaju i gore navedeni autori (usp. 1988: 85). To su namirnice koje su putovale cijelim svijetom te su danas nezamjenjivi i sastavni dio mnogih svjetskih kuhinja, čak i onih koje dolaze iz zemalja bez kolonizatorske prošlosti. Nizozemci su, kao svojevremeno uspješni trgovci i moreplovci, a kasnije i kolonizatori, pravi primjer kako namirnice iz stranih kuhinja i kultura postanu sastavnim dijelom prehrane autohtonog stanovništva. Pelto i Pelto (1983: 507-523) navode da je „proces delokalizacije hrane dugotrajna prateća pojava migracije prehrambenih artikala“ (usp. Mennell et. al. 1998: 86). Drugim riječima, stanovnicima razvijenijih zemalja sve je lakše doći do mnogobrojnih namirnica koje povećavaju raznolikost prehrane, čemu je posebno pogodovao razvoj prehrambene industrije i novi načini konzerviranja i skladištenja hrane. U Nizozemskoj su odličan primjer za to začini poput cimeta i klinčića, koji se uvoze iz Indonezije ili *ras el hanout* mješavine začina, koja je karakteristična za arapsku kuhinju. Mennell i ostali autori (1998: 87) također uočavaju kako je kolonizacija, odnosno dekolonizacija dovela do migracija u oba smjera. Trend iseljavanja iz matične zemlje u kolonije imao je i svoj obrnuti proces. Naime, prije ili kasnije su se u svim kolonijalističkim i bivšim kolonijalističkim zemljama počeli odvijati migracijski valovi koji su u te europske zemlje doveli velik broj stanovništva iz kolonija. Ti su useljenici zadržali mnoge svoje izvorne običaje, a među njima se posebno ističe održavanje iste prehrane kao kod kuće.

Autori knjige *Prehrana i kultura* (1998: 87) primjećuju obrasce ponašanja, odnosno reagiranja autohtonog stanovništva na nastojanja useljenika da zadrže svoje prehrambene navike i u novoj domovini. Naime, u takvim situacijama u prošlosti javljala se tendencija dominantnog stanovništva da mijenja način prehrane novih useljeničkih grupa. Useljenike se pokušalo „odučiti“ od njihovog uobičajenog načina prehrane i promijeniti im prehrambene navike iz raznih razloga, kao što je primjerice smanjenje financijskog opterećenja na kućni budžet ili jednostavno neprihvatanje useljeničke kuhinje. Takvi pokušaji primijećeni su početkom 20. stoljeća u slučaju Talijana doseljenih u Sjedinjene Američke Države i sredinom istog stoljeća u slučaju Indonežana doseljenih u Nizozemsku. I u jednom i u drugom slučaju autohtono stanovništvo useljenicima je htjelo nametnuti vlastiti način prehrane, da bi samo nekoliko desetaka godina kasnije nacionalne kuhinje tih manjina postale iznimno popularne među domaćim stanovništvom. Razlog zbog kojeg doseljenici nisu željeli odustati od uobičajenog načina prehrane nije, ili barem nije isključivo, navika i nespремnost na promjene.

Naime, hrana u smislu iskazivanja pripadnosti i identiteta također može imati svoju identifikacijsku ulogu. Kao što navodi Jobse – Van Putten (1995: 30) „konzumiranjem 'domaće' hrane izvan zemlje porijekla, ta hrana dobiva simboličnu vrijednost domovine“, a „mjera u kojoj su migranti prilagodili svoju prehranu novoj okolini, može ukazati na razinu asimilacije“. Mnogi novi stanovnici europskih zemalja, pa tako i Nizozemske, nisu podlegli pritiscima da promijene svoju prehranu i namirnice koje svakodnevno koriste te se nisu (bar ne u potpunosti) prilagodili novoj domovini.

U tom smislu, hrana je simbolični pokazatelj integracije u društvo i višestrukog identiteta jedne zajednice. Zato nije ništa neobično da dvije generacije jedne manjinske obitelji imaju različite prehrambene navike. Prva generacija koja se rijetko u potpunosti integrira u autohtono društvo prije će zadržati kulturu prehrane i navike stečene u domovini. S druge strane, mlađe generacije će se lakše i bolje uklopiti u novu sredinu, što se može odraziti (i najčešće se i odražava) između ostalog i na njihove prehrambene navike koje su sličnije onima domaćeg stanovništva. Ipak, manjinske zajednice ostaju vjerne svojim nacionalnim kuhinjama, iako često uz male modifikacije. Kako bi im namirnice i jela na koja su naviknuti bila dostupna, u brojnim su gradovima te zajednice otvorile svoje trgovine i restorane sa specifičnom ponudom nacionalnih jela. Pošto je broj doseljenog stanovništva u Nizozemskoj nezanemariv, proporcionalno tome velik je i broj takvih trgovina i restorana što neminovno utječe i na autohtone Nizozemce.

U sljedećim poglavljima ukratko su predstavljene kuhinje tri najbrojnije manjinske zajednice u Nizozemskoj. Pošto je nizozemsko društvo multikulturno društvo u kojem pripadnici manjina imaju značajnu ulogu i ravnopravan status, nemoguće je analizirati nizozemsku kulinarску kulturu bez doprinosa tih zajednica. Međutim, kao ni u jednom drugom aspektu društvenog života, tako ni u pogledu kulture prehrane taj utjecaj nije jednostran. Prehrambene navike i nacionalne kuhinje useljeničkih zajednica utjecale su na autohtono nizozemsko stanovništvo u jednakoj mjeri u kojoj je domaće stanovništvo utjecalo na doseljenike, a posebice na drugu generaciju useljenika. Dvije različite kulture i dva životna stila koja dolaze u doticaj nikad ne mogu proći bez posljedica za obje uključene strane. U ovom slučaju, kultura se manifestira prehranom i prehrambenim navikama koje se isprepliću između dviju kultura i generacija.

4.2. Indonezijska kuhinja u Nizozemskoj

Indonežani, čime se u Nizozemskoj misli na ljude nizozemskog i azijskog porijekla koji su u Nizozemsku stigli nakon proglašenja samostalnosti Republike Indonezije, čine relativno brojnu zajednicu u Nizozemskoj. Prema statističkim podacima Nizozemskog državnog zavoda za statistiku 2010. godine je u Nizozemskoj živjelo oko 380 tisuća prve i druge generacije indonezijskih useljenika.¹⁰ Za razliku od primjerice useljenika iz Surinama ili Maroka, Indonežane se u Nizozemskoj ne svrstava pod „nezapadne“ doseljenike, upravo zato što je većina njih ili nizozemskog (općenito europskog) ili miješanog porijekla.

Utjecaj te skupine na nizozemsku kulturu prehrane je značajan. Danas kada govorimo o indonezijskim restoranima u Nizozemskoj, govorimo o kinesko-indijskim restoranima (*Chinees/Indische restaurants*), pri čemu se pridjev „indijski“ odnosi na nekadašnju Nizozemsku Indiju, današnju Indoneziju. Naime, kineski trgovci i radnici koji su živjeli i radili u najvećim nizozemskim lukama još su dvadesetih godina prošlog stoljeća otvorili prve kineske restorane u Nizozemskoj. Prema podacima Nacionalnog povijesnog muzeja prvi takav restoran otvoren je 1920. godine u Rotterdamu, a kasnije su se proširili po Amsterdamu i ostalim gradovima. Kinezi su ujedno činili i najbrojniju klijentelu tih restorana, koji su među Nizozemcima tada imali lošu reputaciju. Naime, odbijale su ih u to vrijeme aktualne priče o

¹⁰ <http://www.sioob.nl/bibliotheekmonitor/trends-maatschappij/bevolkingssamenstelling/bevolkingssamenstelling-naar-etniciteit/item119>

kineskim restoranima kao mjestima gdje se poslužuje hrana sumnjivog porijekla. Godine nakon Drugog svjetskog rata u Nizozemskoj su između ostalog obilježene i dolaskom velikog broja useljenika iz netom proglašene republike Indonezije, što je dovelo do rastuće popularnosti kinesko-indonezijskih restorana.¹¹ Na stranicama muzeja također se navodi kako su „doseljenici iz Indonezije donijeli su sa sobom jela koja je autohtono stanovništvo prihvatilo, a Kinezi, vlasnici kineskih restorana, prepoznali su priliku i ubrzo počeli nuditi i indonezijska jela“.¹² Tako su indonezijska i kineska jela objedinjena u ponudama mnogih restorana, što je pojava karakteristična za Nizozemsku. Zapravo se može govoriti i o zajedničkom pojmu azijskih restorana koji uključuju ponudu ne samo kineske i indonezijske, već i indijske, japanske i tajlandske hrane. Dakle, kad se govori o indonezijskoj kuhinji u Nizozemskoj, u većini slučajeva riječ je o azijskoj kuhinji.

No, indonezijska i općenito azijska jela u većini slučajeva nisu preuzeta u svom izvornom obliku. Naime, hranu, baš kao i sve ostale kulturne elemente, uvijek je potrebno prilagoditi novom okruženju. Tako su i indonezijska jela modificirana. U članku autora Phillipa Smeta naslova *Tipično nizozemsko obično dolazi iz drugih zemalja* etnologinja Hester Dibbits uočava kako se *nasi goreng*, popularno jelo s rižom, ponuđeno u restoranima u Nizozemskoj uvelike razlikuje od autentičnog *nasi gorenga* kakav se jede u Indoneziji. Razlog tome je to što se koriste manje pikantni i manje oštri sastojci koji su prilagođeni ukusu Nizozemaca, nenaviknutih na jako začinjena jela.¹³ Današnja indonezijska kuhinja u Nizozemskoj dakle nije izvorna indonezijska hrana, već je to kuhinja inspirirana indonezijskom, a prilagođena Nizozemcima. To naravno nije pojava vezana isključivo uz Nizozemsku; diljem svijeta se strane kuhinje prilagođavaju lokalnom stanovništvu čija su nepca naviknuta na manje jake okuse. Takva, nizozemskom ukusu prilagođena indonezijska jela uživaju relativno veliku popularnost u nizozemskom društvu, što dokazuje i istraživanje o prehrambenim navikama Nizozemaca koje je 2009. godine proveo proizvođač hrane i pića Knorr.¹⁴ Istraživanje se odnosilo na konzumiranje hrane i jela koja pripadaju drugim nacionalnim kuhinjama. Prema Knorrovom istraživanju, neka od najpopularnijih stranih jela u Nizozemskoj su upravo indonezijska jela (primjerice *nasi goreng*, jelo od riže s mesom, škampima, povrćem i začинима i *bami*, jelo od pšeničnih rezanaca s mesom). Tako su jela

¹¹ Usp. <http://www.innl.nl/page/1467/nl>

¹² Usp. <http://www.innl.nl/page/1467/nl>

¹³ Usp. <http://www.kennislink.nl/publicaties/typisch-nederlands-komt-vaak-uit-andere-landen>

¹⁴ <http://www.culinair.net/userfiles/file/Knorr%20onderzoek.pdf>

koja su do prije pedesetak godina bila relativno nepoznata većini stanovništva danas redovito pojavljuju na jelovnicima Nizozemaca.

4.3. Turska i marokanska kuhinja u Nizozemskoj

Doseljenici iz Turske i Maroka uglavnom su ekonomski useljenici koji su u Nizozemsku došli u potrazi za poslom te su relativno mlada useljenička zajednica, bez duže povijesti u toj zemlji, a njihov je broj otprilike podjednak. Godine 2013. u Nizozemskoj je živjelo oko 370 tisuća Marokanaca i oko 400 tisuća Turaka, što ih čini jednom od najbrojnijih manjinskih zajednica.¹⁵ U Nizozemskoj se Turci i Marokanci uglavnom smatraju jednom skupinom. Iako među njima postoje mnogobrojne razlike, zajednički kulturni elementi, kao što su vjera, slični običaji i način života su izraženiji pa nije neobično da se tretiraju kao jedna zajednica.

U istraživanju o prehranbenim navikama Turaka i Marokanaca Van den Berg (2010: 19) ističe kako je kod obje zajednice očita razlika u ukusu između prve i druge generacije. Prva generacija doseljenika je ta koja preferira tradicionalna jela iz područja iz kojeg dolaze, dok na drugu generaciju zapadna kultura ima jaki utjecaj u svim segmentima, pa tako i u vidu prehrane. Oni preferiraju „zapadna“ jela, kao što su tjestenina, pomfrit i brza hrana. Njihovi roditelji s druge strane, ostaju vjerni domaćoj hrani iz nekadašnje domovine pa nije neobično da se u jednom domaćinstvu kuhaju dva obroka – jedan, „zapadniji“, za djecu i drugi, tradicionalniji, za roditelje. Prehrana Turaka i Marokanaca u Nizozemskoj tako je zapravo mješavina raznih kuhinja, od tipičnih nizozemskih jela kao što je *stamppot* (pire s povrćem), preko brze hrane poput pomfrita pa do tipičnih jela turske i marokanske kuhinje, što je prije svega rezultat prilagođavanja druge generacije doseljenika na zapadni kulturni krug. No, utjecaj je obostran. Kako su nizozemske prehrane navike utjecale na njih, tako je i arapska kuhinja utjecala na Nizozemce. Prije svega ponudom specifičnih proizvoda. Naime, otvorene su mnoge turske trgovine koje nude namirnice specifične za njihovu kuhinju, a koje se ne mogu nabaviti u običnim supermarketima. Kako navodi Van den Berg (2010: 25), te trgovine nude svježe povrće, halal meso i druge proizvode po relativno povoljnim cijenama, a u njima kupuju ne samo Turci, Marokanci i ostali doseljenici, već i domaće stanovništvo, iako među redovitim kupcima još uvijek ima relativno mali broj autohtonog stanovništva.

¹⁵<http://statline.cbs.nl/StatWeb/publication/?VW=T&DM=SLNL&PA=37296ned&D1=a&D2=0,10,20,30,40,50,60,%28I-1%29,I&HD=130605-0924&HDR=G1&STB=T>

Osim toga, dolaskom tih doseljeničkih grupa, među autohtonim stanovništvom popularizirala su se neka jela iz marokanske i turske kuhinje kao što su kus-kus i kebab. Ipak, čini se kako arapska kuhinja ima manji utjecaj na nizozemske prehrambene navike od azijske kuhinje, što je vjerojatno posljedica kraće povijesti te zajednice u Nizozemskoj, kao i slabija kulturna povezanost u usporedbi s Azijom, odnosno prvenstveno Indonezijom.

4.4. Surinamska kuhinja u Nizozemskoj

Surinamska kuhinja razvila se pod snažim utjecajima drugih svjetskih kuhinja, kao što su indijska i kineska kuhinja. Razlog tome je kompleksna povijest ove srednjo-američke države. Prije dolaska Nizozemaca, Surinam je formalno spadao pod englesku vlast. Završetkom Englesko-nizozemskog rata 1667. godine, Surinam je pripao Nizozemcima. Dolazak nizozemske vlasti za domorodačko stanovništvo značio je početak ropstva na plantažama pamuka, šećera i kave. S vremenom su se nizozemski veleposjednici odlučili na uvoz robova iz Afrike, a kasnije, nakon ukidanja ropstva, i radnika iz Indonezije i Indije.¹⁶ Takav spoj kultura i rasa s vremenom je doveo do današnje šarolike etničke slike u toj karipskoj zemlji.

Danas se pod pojmom Surinamci misli prije svega na dvije skupine: kreolsko stanovništvo (nastalo miješanjem Europljana i afričkih robova) i Hindustance, potomke radnika iz Indije. Velik broj pripadnika tih dviju skupina emigrirao je u Nizozemsku nakon osamostaljenja Surinama 1975. godine, i to uglavnom zbog želje za poboljšanjem životnog standarda. Prema podacima Državnog zavoda za statistiku danas u Nizozemskoj živi oko 350 tisuća Surinamaca prve i druge generacije.¹⁷ Upravo iz tih povijesnih razloga koji su doveli do miješanja raznih kultura i naroda, surinamska je kuhinja raznolika i pod utjecajima mnogih poznatijih svjetskih kuhinja. Prehrambene navike Surinamaca u Nizozemskoj slične su onima Nizozemaca. Naime, prema članku Van den Berg (2010: 21) o prehrambenim navikama useljenika u Nizozemskoj, Surinamci, baš kao i Nizozemci, običavaju jesti jedan topli obrok na dan. Ostali obroci u danu obično se mogu okarakterizirati kao suha hrana, za razliku od primjerice prehrane Turaka i Marokanaca koji preferiraju dva topla obroka dnevno. Jedna od važnijih karakteristika surinamske kuhinje je i korištenje jakih, pikantnih začina. Popularna

¹⁶ <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=58875>

¹⁷ <http://statline.cbs.nl/StatWeb/publication/?VW=T&DM=SLNL&PA=37296ned&D1=a&D2=0,10,20,30,40,50,60,%28I-1%29,I&HD=130605-0924&HDR=G1&STB=T>

surinamska jela kao što su *roti* (vrsta palačinke s raznim dodacima), juha od kikirikija i pečene banane, nisu pretjerano utjecala na prehrambene navike Nizozemaca. Više su utjecaja imala jela koja su dio surinamske, ali i indonezijske/azijske kuhinje, kao što su *nasi* i *bami*.

4.5. Nove prehrambene navike

Brojne migracije i kolonizacija, a kasnije i dekolonizacija izvaneuropskih teritorija, utjecale su na svakodnevne obroke Nizozemaca. Različiti kulturni dodiri i doticaji sa stranim kuhinjama unijeli su brojne promjene u jelovnik prosječne nizozemske obitelji te su utjecali na njene prehrambene navike. Na nizozemskom tržištu pojavile su se mnoge nove namirnice i novi načini pripremanja već poznatih namirnica. Važno je naglasiti kako je ta internacionalizacija prehrane utjecala ne samo na ponudu restorana, već i na izbor jela koja Nizozemci pripremaju kod kuće.

U kojoj su mjeri Nizozemci preuzeli nove obrasce prehrane i kako su novi trendovi koji su stigli s useljenicima utjecali na nizozemsku kulturu prehrane vrlo dobro prikazuje Knorrovo istraživanje na temu međunarodne kuhinje i njezine popularnosti među Nizozemcima.¹⁸ To istraživanje iz 2009. godine o prehrambenim navikama Nizozemaca odnosi se na konzumiranje jela iz stranih kuhinja, a provedeno je na 818 muškaraca i žena različite životne dobi, dobnih skupina od 18 do 65 godina. Ispitanici su iznijeli svoja iskustva vezana uz učestalost i razloge konzumiranja međunarodnih jela. Istraživanje je pokazalo da čak 50,7 % ispitanika dva do tri puta tjedno konzumira jela stranih kuhinja. Zanimljivo je da je taj postotak bio otprilike isti za sve životne dobi, s iznimkom starijih od 60 godina, kod kojih je postotak konzumiranja stranih jela bio nešto niži. To je važan indikator koji pokazuje da izbor jela koja nisu tradicionalno nizozemska nije povezan s jednom određenom generacijom, već da je to pojava ukorijenjena u nizozemskom društvu. Osim toga, očita je i velika raznolikost kuhinja, odnosno jela koja im pripadaju. Posebno su popularna jela iz meksičke i talijanske kuhinje. I dok je na širenje meksičkih restorana utjecala isključivo globalizacija, talijanska kuhinja je s Nizozemskom vezana putem ekonomskih useljenika u dvadesetom stoljeću. Naime, velik broj talijanskih radnika bio je zaposlen u nizozemskim rudnicima od pedesetih do sedamdesetih godina prošlog stoljeća. Sredinom sedamdesetih i

¹⁸ <http://www.culinair.net/userfiles/file/Knorr%20onderzoek.pdf>

rastom nezaposlenosti većina se Talijana vratila kući. No tijekom njihovog boravka u Nizozemskoj, zabilježeno je veliko nezadovoljstvo nizozemskom kuhinjom. Obroci su Talijanima bili presiromašni i neukusni, do te mjere da tipične nizozemske obroke nisu smatrali pravom hranom.¹⁹ Tako je njihov boravak u Nizozemskoj sredinom dvadesetog stoljeća zasigurno bar donekle pridonio popularnosti i širenju talijanske kuhinje u Nizozemskoj.

Iz rezultata gore spomenutog istraživanja očito je da većina Nizozemaca konzumira međunarodna jela zato što voli raznovrsno jesti (77,8 %) i zato što ta jela smatra ukusnima (70,3 %). Nešto manji postotak, njih 51,3 % odgovorilo je da vole isprobavati nova jela. Zanimljivo da je mali postotak ispitanika (7,6 %) kao razlog naveo vlastito strano porijeklo. To znači da „egzotične“, strane kuhinje nisu vezane isključivo uz pripadnike manjina koji žive u Nizozemskoj, već da i autohtono stanovništvo često odabire takva jela. Koliko su se prehrabene navike Nizozemaca mijenjale s godinama i kako su snažno na njih utjecale društvene promjene pokazuje i broj od 79,5 % ispitanika koji su izjavili da danas češće jedu međunarodne specijalitete nego u djetinjstvu. Promjene prehrabnenih navika u nizozemskom društvu mogu se pratiti i kroz odgovore na tvrdnju da su roditelji ispitanika češće jeli (ili još uvijek češće jedu) tradicionalna nizozemska jela. Većina ispitanika slaže s tom tvrdnjom, i to bez velikih odudaranja u postocima između dobnih skupina, iz čega se može zaključiti da internacionalizacija prehrane sa svakom generacijom uzima sve više maha.

Nekadašnji obrasci prehrane temeljeni na krumpiru i povrću također se polako mijenjaju. Pedeset posto ispitanika rižu i tjesteninu smatra uobičajenim dnevnim obrokom, iako još uvijek veći postotak prednost daje krumpiru, povrću i mesu, dakle klasičnom nizozemskom obroku, u odnosu na jela s tjesteninom (45,2 naspram 29,1 % ispitanika). Kod tog je pitanja postotak odgovora gotovo jednak u svim dobnim skupinama, što znači da i mlađi i stariji ispitanici prednost daju, za Nizozemce, tradicionalnim namirnicama. Sličan zaključak može se izvesti i iz odgovora na pitanja u kojem se od ispitanika traži da od navedenih jela izaberu ona koja redovito konzumiraju. Najveće postotke zabilježila su jela različitog porijekla, od kojih su neka nizozemska, a neka pripadaju međunarodnim kuhinjama. Najzastupljenija jela su: krumpiri, meso i povrće (88 % ispitanika), tjestenina (84,8 %), *nasi* (82,4 %), *bami* (76,2 %) i *stamppot* (73,8 %).

¹⁹ <http://www.vijfeeuwenmigratie.nl/term/gastarbeiders%20uit%20Itali%C3%AB/volledige-tekst>

Posljedica (ili uzrok) takvih trendova je to da danas u Nizozemskoj postoji ogroman broj restorana koji poslužuju isključivo strana, Europljanima egzotična jela. Ili, kao što je zaključio Martijn de Rooi (2007: 158), kada se otkrije novo pleme u šumama Amazone, postoji velika vjerojatnost da u centru Amsterdama već godinama postoji restoran s etničkom kuhinjom tog plemena. Najpopularnija jela na nizozemskim stolovima ne mogu se dakle svrstati u neku određenu kulinarsku tradiciju jer ona dolaze iz posve različitih dijelova svijeta. Iz toga se može izvesti zaključak da su svakodnevni nizozemski (kuhani) obroci mješavina različitih vanjskih utjecaja i tradicionalnih nizozemskih namirnica, koje za većinu Nizozemaca ipak još uvijek čine temelj svakodnevne kuhinje i planiranja obroka.

5. Tipično nizozemski

Nakon prethodnih poglavlja u kojima se obrađuje nizozemska prehrana kroz povijest te utjecaj raznih društvenih, političkih i povijesnih događaja na prehrambene navike Nizozemaca, postavlja se pitanje kakva je to tipična nizozemska kuhinja danas i na koji se način nizozemska kuhinja predstavlja svijetu? Drugim riječima, s kakvom se slikom nizozemske kuhinje susreće netko tko iz knjiga, turističkih vodiča ili internetskih stranica želi saznati nešto više o toj temi?

U knjizi *Oxford Companion to Food* Alana Davidsona (1999: 264) nizozemska je kuhinja opisana kao „tradicionalno (...) centrirana oko krumpira, povrća i mesa“ (usp. Verrit 2011: 35). Iako se krumpir i dobar dio povrća počeo konzumirati u većoj mjeri tek u osamnaestom stoljeću, ti su se proizvodi ukorijenili u nizozemskoj svakodnevnoj prehrani u tolikoj mjeri da mnogi smatraju kako je krumpir potekao iz Nizozemske. U istoj knjizi autora Davidsona (1999) navodi se kako je nizozemska kuhinja jednostavna, kvalitetna i konzervativna iako s oprezom prihvaća novine koje dolaze izvana (usp. Verrit 2011: 36). To upravo dokazuju brojna jela i međunarodne kuhinje koje su Nizozemci prihvatili, ali koje su pritom prilagodili svom ukusu i uobičajenom načinu prehrane. Primjerice indonezijska jela koja se pripremaju u mnogo blažoj varijanti od istih tih izvornih jela u samoj Indoneziji, najbolji su dokaz istinitosti ovog navoda. Možda upravo zbog te svoje raznolikosti i podložnosti utjecajima izvana, kao i zbog jednostavnosti, ako ne i monotonije kada je o namirnicama i načinu pripreme riječ, nizozemska kuhinja nije poznata poput nekih drugih europskih i izvanoeuropskih kuhinja. Njihova jela nisu „šik“ i ne koriste mnogo sastojaka ili začina, a kuharice s nizozemskim specijalitetima gotovo da i ne postoje izvan granica Nizozemske. Možda je ta monotonija upravo i razlog zašto Nizozemci tako lako prihvaćaju utjecaje izvana.

No, daleko od toga da se o nizozemskoj kuhinji ne govori i da ona ne izaziva nikakve reakcije. Upravo suprotno, nizozemska kulinarska tradicija postala je gotovo pa sinonim za bezličnu i neukusnu hranu. Ili kako bi autor Martijn de Rooi to slikovito opisao u svojoj knjizi, svojevrsnom vodiču za nizozemsku kulturu, „u očima mnogih stranaca Nizozemska je kulinarska pustinja“. (2007: 153). Čak i na službenoj internetskoj stranici provincija Južne i Sjeverne Holandije (*Noord- en Zuid-Holland*), kojom se taj kraj predstavlja potencijalnim

turistima, u dijelu koji se odnosi na nizozemsku kuhinju piše kako oni „nemaju specifičnu kuhinju“ i kako je strana hrana jednako prisutna kao i domaća nizozemska, zato što „oni jednostavno sve vole“.²⁰ Čini se kao da ni sami Nizozemci ne cijene svoju kuhinju. Kako je došlo do takve nelaskave reputacije nizozemske kuhinje? Je li moguće da je loša i bezlična nizozemska kuhinja postala *brand* koji tu zemlju čini prepoznatljivom, baš kao što elegantna francuska kuhinja predstavlja Francusku?

Činjenica je da se nizozemska kulinarska tradicija temelji na jednostavnim, ali hranjivim jelima koja u kulinarskom smislu nisu ni najmanje zanimljiva. Naime, za Nizozemce je stoljećima bilo dovoljno da hrana posluži svrsi, odnosno da okrijepi i nahrani, a njena je gurmanska funkcija uvijek bila u drugom planu. Dostupnost namirnica također je bio važan faktor u planiranju obroka: za razliku od mnogih „južnijih“ kuhinja, do razvoja trgovine sjever Europe bio je prilično siromašan sastojcima. Osim toga, Nizozemci nikad nisu bili narod koji se razbacuje ili uživa u pretjeranoj raskoši. Jobse – Van Putten (1995: 526) ističe kako je kalvinistička umjerenost karakteristična za nizozemsko društvo prisutna i u nizozemskoj kuhinji. Hrana je za Nizozemce oduvijek bila sredstvo prehranjivanja, „jedu da bi (pre)živjeli“, za razliku od nacija srednje Europe, koji „žive da bi jeli“. Iako se danas većina stanovnika Nizozemske izjašnjava ateistima, kalvinističko učenje ostavilo je traga na sveukupnoj nizozemskoj kulturi te još i danas ima snažan utjecaj na gotovo sve aspekte svakodnevnog života. Uz to, očito je da je nekadašnji naporni rad u polju i na farmama, zbog kojeg su hranjiva, okrijepljujuća jela bila neophodna, danas pretežno zamijenio rad koji zahtijeva manje fizičke angažiranosti, pa je samim time i prehrana laganija.

Kombinacija svih tih faktora, kalvinističke skromnosti, nevelike ponude sastojaka i nužnosti da obroci u prošlosti budu prije svega hranjivi i zasitni, urodila je tradicionalnom nizozemskom kuhinjom o kojoj se rijetko priča ili piše, a kada ju se spominje, to je redovito u negativnom kontekstu. No, bez obzira na to kakav je općeniti stav prema kuhinji i prehrambenim navikama Nizozemaca, nizozemska kulinarska realnost ipak nije tako dosadna i bezlična kao što mnogi misle.

U sljedećim poglavljima navedene su osnovne karakteristike tradicionalne nizozemske kuhinje. Pri odabiru „tipičnih nizozemskih“ prehrambenih navika, jela i namirnica korišteni su razni izvori iz stručne i popularne literature, kao primjerice knjige *How To Survive Holland* autora Martijna de Rooija i *The UnDutchables* autora Colina Whitea i Laurie Boucke. To su

²⁰ <http://www.holland.com/us/tourism/interests/dutch-food-eating-out/dutch-cuisine.htm>

izvori koje stranci konzultiraju kada žele saznati nešto više o nizozemskoj kuhinji te na neki način predstavljaju uvod u samu nizozemsku kulturu. Iz tih izvora odabrani su elementi koji su zajednički, dakle oni koji se najčešće spominju u kontekstu tipičnog nizozemskog.

5.1. Sistem obroka

Mnogobrojne promjene unazad nekoliko stotina godina ne samo što su ljude dovele u doticaj s novim kuhinjama, namirnicama i jelima, već su utjecale i na raspored svakodnevnih obroka Nizozemaca. Jobse – Van Putten (1995: 529) navodi kako su Nizozemci usvojili relativno nov, zapadni sistem prehrane koji se temelji na tri dnevna obroka, od kojih je samo jedan topao i kuhan. Današnje prehrambene navike Nizozemaca uvelike su određene modernim načinom života i njegovim posljedicama. To je i jedan od razloga zašto Nizozemci jedu tek po jedan kuhani obrok na dan. Iako je istina da je to sve više praksa i u drugim razvijenim zemljama, nigdje taj trend nije tako raširen i očit kao što je to u Nizozemskoj, a razlog je vjerojatno taj što je u zapadnom dijelu zemlje, posebno u gradovima, takav sistem obroka postojao još u sedamnaestom stoljeću. Kao jutarnji i popodnevni obrok jede se kruh s prilogom, odnosno neki oblik sendviča. Rooi (2007: 160) ističe da su sendviči koji se nude na području Nizozemske puno bogatiji i raznovrsniji od klasičnih sendviča. Raznolikost vrsta kruha, namaza i punjenja golema je, od bijelog do crnog kruha, raznih peciva, kroasana i mnogih drugih varijanti sendviča koje razbijaju monotoniju svakodnevnih suhih obroka. U večernjim satima konačno se jede topli, kuhani obrok koji doista može varirati, za večeru su uobičajena i domaća, tradicionalna jela, i specijaliteti stranih kuhinja. Tu spadaju indonezijska, talijanska, meksička i mnoga druga jela koja su, kako je u prethodnim poglavljima navedeno, prilagođena ukusu Nizozemaca i najčešće se bitno razlikuju od svoje originalne forme. Kad je riječ o domaćim, tradicionalnim nizozemskim jelima, tu se prije svega misli na razne varijante pirea i gustih juha koji podrazumijevaju uporabu povrća i najčešće krumpira.

5.2. Tradicionalna hrana

Često se epitet tradicionalne hrane pridaje jelima koja ga uvijek ne zaslužuju. Upravo zbog imidža kojeg nizozemska kuhinja ima u inozemstvu, da je nizozemska hrana bezlična ili na

rubu jestivosti, čini se kao da se ponekad pretjeruje i nizozemskoj kuhinji pripisuju jela koja bi trebala šokirati i opravdati tu reputaciju, iako je objektivno njihova uloga u istoj marginalna. Jedan od primjera je *balkenbrij*, jelo od iznutrica i brašna, kojeg je, kako prenosi Martijn de Rooi (2007: 153), jedan njemački časopis proglasio specijalitetom omiljenim među Nizozemcima, dok se autor Rooi, inače Nizozemac, pita otkud takva informacija kad većina Nizozemaca ni ne zna kako *balkenbrij* izgleda, a kamoli kakvog je okusa. Takav primjer samo je jedan u nizu pokušaja da se nizozemska kuhinja učini zanimljivijom strancima, pa čak i ako to podrazumijeva umjetno populariziranje određene hrane. Iako se na prvi pogled čini da nizozemska kuhinja lišena utjecaja izvana ne može ponuditi ništa osim krumpira i povrća, ona je ipak kompleksnija od toga. Te namirnice uistinu jesu iznimno popularne, no nisu jedino što Nizozemska u kulinarskom smislu može ponuditi. Nizozemski sirevi ne zaostaju ni po kvaliteti ni po popularnosti za francuskim ili talijanskim sirevima, a inspiracija Nizozemaca je neiscrpna kada je o desertima riječ. Kao i u svakoj kulturi, tako i u nizozemskoj posebnu vrijednost ima hrana vezana uz određene običaje, čija je uporaba i konzumacija uvijek uvjetovana određenim društvenim i povijesnim kontekstom, čak i kada nije uvijek sasvim jasno kojim.

5.2.1. Topla jela

Najpopularnija nizozemska tradicionalna jela koja se i danas često konzumiraju prisutna su na području Nizozemske još od vremena kad je hrane bilo malo i nije bila raznovrsna kao danas. Zato su ta jela rezultat improvizacije s malobrojnim i često okusom siromašnim namirnicama poput kupusa, krumpira i graška.

Jedno od najpoznatijih takvih jela je *stamppot*. *Stamppot* je zapravo vrsta pirea, koji se sastoji od krumpira izgnječenog zajedno s povrćem, najčešće kupusom, endivijom, keljom i špinatom. Obično se poslužuje uz komad mesa ili dimljenu kobasicu. Nizozemska dimljena kobasica, odnosno *rookworst*, u kombinaciji sa *stamppotom* ili *hutspotom* (krumpir izgnječen s mrkvom i lukom) pravi je nizozemski obrok, posebno za vrijeme hladnijih dana. Još jedno jelo koje se smatra tipičnim nizozemskim i omiljeno je pogotovo u hladnijim mjesecima je *erwtensoep*, ili u prijevodu, juha od graška. To je vrlo gusta juha (*dikke soep*) koja se sastoji prvenstveno od graška, ali i drugog povrća, poput luka, poriluka, celera i mrkve. Za tu je juhu specifična njezina gusta, gotovo kašasta struktura koju Nizozemci osobito vole i cijene. Često

se u *erwtensoeep* dodaju i komadi nekog mesa, najčešće slanine i kobasica. Začini su u tim jelima vrlo jednostavni, papar i sol, a ponekad se tome dodaje i neko začinsko bilje kao što su peršin ili bosiljak (usp. White i Boucke 2010: 84).

Karakteristično je za navedena jela i sve njihove varijante da se kuhaju u jednom loncu i da su svi sastojci pomiješani ili izgnječeni, što znači da je njihova priprema iznimno jednostavna i ne zahtijeva puno vremena ni truda. Osim toga, za ta se jela koriste začini u vrlo malim količinama i to obično samo papar i sol. Nekad su se takva jela spravljala posebno u ruralnim dijelovima zemlje, prije ili nakon rada u polju, pa je najvažnije bilo da budu okrijepljujuća i zasitna, dok su okusna i estetska funkcija bile manje bitne. Danas su stvari naravno bitno drukčije, pa okus, raznovrsnost i mogućnost izbora postaju sve važnije stavke kad je o hrani riječ. Ipak, popularnost gore navedenih, „pravih nizozemskih“ jela nikad nije došla u pitanje. Upravo u tome je bit tradicionalne hrane. Za Nizozemce je ona stoljećima bila dio svakodnevnih obroka, zbog čega ni dan danas nije izgubila svoju popularnost. Iako jedu samo jedan topli obrok dnevno i imaju priliku konzumirati jela iz doslovce svih dijelova svijeta, Nizozemci se i dalje redovito vraćaju ovim klasicima nizozemske kuhinje.

5.2.2. Mlijeko i mliječni proizvodi

Mliječni proizvodi imaju dugu povijest u Nizozemskoj. Zahvaljujući razvoju stočarstva, već su stoljećima dio nizozemske prehrane. Ipak, u prošlosti su si mlijeko, maslac i vrhnje mogli priuštiti samo najbogatiji. Nelissen (2002: 63) navodi kako je konzumacija mlijeka i mliječnih proizvoda do početka dvadesetog stoljeća bila izuzetno niska. No, u prva dva desetljeća dvadesetog stoljeća očit je golemi rast potrošnje mlijeka u Nizozemskoj. Nakon Drugog svjetskog rata konzumacija mlijeka neko je vrijeme stagnirala, da bi potom ponovno narasla i otada je ostala manje više jednaka. Za popularizaciju mlijeka u Nizozemskoj vrlo su važne i kampanje za promoviranje zdravlja i korisnosti mlijeka, a koje su prije i nakon Drugog svjetskog rata izuzetno utjecale na prehrambene navike Nizozemaca. Te su kampanje intenzivno provedene od strane raznih organizacija koje su okupljale proizvođače mlijeka, a za cilj su imale povećanje potrošnje mlijeka i mliječnih proizvoda u kućanstvima, ali i državnim ustanovama poput škola. Kampanje su bile popraćene lako pamtljivim i dosjetljivim sloganima poput *Met melk meer mans* (Više mlijeka, više snage), *Melk moet* (Mlijeko je nužno) i *Melk. De witte motor* (Mlijeko – bijeli motor) (usp. Nelissen 2002: 5). Zahvaljujući

tim kampanjama, mlijeko, maslac i sir danas se konzumiraju gotovo svakodnevno. Čak i riječ za sendvič ili krišku kruha, *boterham*, u sebi sadrži riječ *boter* (maslac), što bi moglo ukazati na to koliko su na današnju prehranu Nizozemaca utjecali mlijeko, sirevi i posebno maslac.

Mliječni proizvod po kojem je Nizozemska poznata i izvan svojih granica je sir. Neki od najpoznatijih svjetskih sireva dolaze upravo iz Nizozemske. Dva najprepoznatljivija su svakako *Gouda* i *Edammer*, koji dolaze iz istoimenih gradova. *Gouda* se već stoljećima proizvodi na području pokrajina Južne i Sjeverne Holandije te Utrechta. Taj okrugli sir presvučen plastikom ili parafinom prepoznatljive žute ili crvene boje, uz *Edammer* jedan je od simbola Nizozemske. Kako se navodi na stranici studija za prehrambenu tehnologiju sveučilišta u Wageningenu²¹, *Gouda* je polutvrđi sir od kravljeg mlijeka, koji je, što duže stoji, jačeg i pikantnijeg okusa. No, unatoč mogućnosti da sazrijevanjem poprimi jaču aromu, karakterističan okus *Goude* je neutralan te se najčešće jede dok je blagog okusa, što može ukazati na ukus i preferencije Nizozemaca kada je o hrani riječ. Drugi poznati nizozemski sir je *Edam* ili *Edammer*. Taj je tvrdi sir prepoznatljiv prije svega po svojoj crvenoj boji, odnosno boji voštanog sloja kojim je presvučen. Ime je baš kao i *Gouda* dobio po gradu u kojem se počeo proizvoditi, Edamu. *Edammer* je također blagog okusa i svijetle boje.²² Ostali poznati sirevi su primjerice *Old Amsterdammer*, sir iz Leidena sa sjemenkama kumina, frizijski sir s klinčićem i mnogi drugi. Sirevi su dakle neiscrpna inspiracija i predmet obožavanja u nizozemskom društvu, što je vidljivo i prilikom šetnje bilo kojim većim nizozemskim gradom. Sirarnice s raznovrsnom ponudom nalaze se gotovo na svakom koraku. No, čini se kako u nizozemskoj kuhinji sir nije iskorišten za pripremu kompleksnijih jela. Naime, Nizozemci sir uglavnom jedu uz kruh, u obliku sendviča za doručak ili ručak, a rijede kod pripreme tradicionalnih kuhanih jela, što pomalo čudi uzme li se u obzir da je on tako duboko ukorijenjen u nizozemsko društvo. Ipak, sir je jedna od omiljenih namirnica Nizozemaca i jedan od rijetkih, ako ne i jedini prepoznatljivi simbol nizozemske kuhinje izvan njezinih granica.

²¹ Usp. <http://www.food-info.net/nl/dairy/gouda.htm>

²² Usp. <http://www.food-info.net/nl/dairy/gouda.htm>

5.2.3. Slatka jela i deserti

Nizozemci vole slatko. Martijn de Rooi dobro je uočio da je „Nizozemska raj za deserte“. (2007: 161). Dokazuju to mnogi specijaliteti koji potječu iz Nizozemske ili koji u Nizozemskoj uživaju veliku popularnost. No, to nije oduvijek bilo tako. Čak i nakon pojave šećera na području Nizozemske, on je bio vrlo skup te su si samo najbogatiji mogli priuštiti uživanje u slatkom. Za desert nakon glavnog jela umjesto slastica jele su se zasitne i često bezukusne kaše koje su imale ulogu da upotpune glavni obrok. Tek su se u dvadesetom stoljeću u većoj mjeri počeli konzumirati slatki deserti isključivo iz zadovoljstva i užitka. Možda je upravo taj nedostatak slatkiša u prošlosti podsvjesno utjecao na nizozemsko društvo u cjelini koje sada kao da pokušava nadoknaditi sve ono što im je stoljećima bilo nedostupno, baš kao što je danas dominantni bijeli kruh nekad bio rezerviran samo za posebne prilike. Koji god da je razlog, u Nizozemskoj se deserti nude na svakom koraku. U velikim gradovima poput Amsterdama, Rotterdama i Den Haaga posebno je velik broj štandova na kojima možete kupiti vafle, palačinke ili *poffertjes*, ali i specijaliziranih trgovina u kojima se prodaju slatkiši iz svih dijelova svijeta. No, Nizozemci imaju i svoje slatkiše i deserte, od kojih su neki karakteristični baš za Nizozemsku, dok su drugi postali toliko omiljeni među Nizozemcima da su ih počeli doživljavati kao svoje, iako im je porijeklo zapravo strano. Jedna od takvih poslastica, vrlo omiljena u Nizozemskoj, su *poffertjes*.

Poffertjes su zapravo jedna vrsta malih palačinki, koje se peku u tavi nalik na plitke kalupe za *muffine*. Tradicionalno se poslužuju s rastopljenim maslacem i šećerom u prahu. Iako se često smatra da su te mini palačinke originalno nizozemski proizvod, to ipak nije točno. Prema internetskoj stranici nizozemskog Muzeja pekarstva, *poffertjes* su ili došli u Nizozemsku preko francuskih putujućih trgovaca ili su, prema drugoj teoriji, nastali u gradu Woerdenu, u Nizozemskoj, u jednom samostanu u kojem su djelovali francuski redovnici.²³ U svakom slučaju, porijeklo *poffertjesa* svakako se veže uz Francusku. Nizozemci su ih vrlo brzo prigrlili kao svoje, tako da su danas *poffertjes* jedna od najomiljenijih slastica u čitavoj Nizozemskoj te se redovito spominju u kontekstu tipičnog nizozemskog jela.

Stroopwafel je još jedan slatkiš karakterističan za Nizozemsku. Vafli su jedni od najstarijih pekarskih proizvoda. Iako se ne zna tko ih je točno prvi počeo praviti, prvi vafli

²³ Usp. <http://www.bakkerijmuseum.nl/kalwiblo/index.php?t=3&h=75&s=267>

sežu daleko u povijest. Nizozemski *stroopwafel* je posebna vrsta vafla koji se radi od dva sloja tankog vafla između kojih se nalazi *stroop*, odnosno sirup. Obično se jede uz kavu ili čaj, a među turistima je posebno omiljen kao suvenir. *Stroopwafels* kakvi su omiljeni u Nizozemskoj potječu iz grada Goude, koji je osim po ovim vaflima poznat i po istoimenom siru.²⁴

Svakako najkontroverzniji nizozemski slatkiš, na kojem mnogi temelje negativnu sliku o nizozemskoj gastronomiji je *drop*. *Drop* se radi od korijena biljke sladića (slatki korijen) koji se pomiješa sa smjesom načinjenom od zaslađivača (obično šećera ili meda) i sredstva za zgušnjavanje, za što se prije koristila arapska guma, a danas škrob ili želatina. Ta mješavina se zagrije, a potom hladi da bi se nakon toga dodali razni okusi i arome. Ti okusi mogu biti slatki, mentasti, ali i slani. Dok su slatki *drops* česti i u ostatku Europe, prije svega u Engleskoj, slani su vrlo nepopularni, osim u Nizozemskoj i nekim skandinavskim zemljama.²⁵

Ostali nizozemski slatkiši i deserti ipak su manje upitnog okusa, kao što su primjerice *vla*, vrsta guste kreme, odnosno pudinga koja se sastoji od mlijeka, jaja, i vanilije; zatim limburška *vlaai*, niska pita s punjenjem; *kruidnoten*, keksi slični našim paprenjacima, a posebno su popularne slastice koje se jedu u određenim prigodama kao što su Sveti Nikola i Nova godina.

5.2.4. Hrana u posebnim prilikama

Baš kao i svi drugi narodi svijeta, tako i Nizozemci imaju određene blagdane, praznike ili životne događaje koje obilježavaju hranom. Hrana koja se pritom jede karakteristična je baš za taj praznik ili događaj i Nizozemce asocira na tu prigodu za koju se priprema. Upravo zbog toga ta je hrana čvrsto ukorijenjena u identitet svakog Nizozemca, pa čak i ako oni sami toga nisu svjesni.

Jedna od takvih prigoda svakako je proslava blagdana Svetog Nikole (*Sinterklaas*), koja se u Nizozemskoj održava 5. prosinca. Ta je proslava neraskidivo povezana s određenim slatkišima koji svakog pravog Nizozemca u trenu podsjetu na taj blagdan. *Speculaas* keksi (keksi s posebnom mješavinom začina), *taaitaai* (žilavi keksi okusom slični *speculaas* keksima), čokoladna slova u obliku prvog slova imena te neizostavni *kruidnoten*, keksi slični

²⁴ Usp. <http://www.bakkerijmuseum.nl/kalwiblo/index.php?t=8&h=101&s=503>

²⁵ Usp. <http://www.food-info.net/nl/products/sweets/liquorice.htm>

paprenjacima. Sam blagdan Svetog Nikole, odnosno njegova proslava, čvrsto su isprepleteni s nizozemskom prošlosti. Počevši od Svetog Nikole koji brodom dolazi iz Španjolske, njegovog pomoćnika *Zwarte Pieta* koji je vjerojatno nastao po uzoru na sluge iz kolonijalnih zemalja, do začina u slatkišima koji su u Nizozemsku dospjeli pomorskim putem iz kolonija (usp. Rooi 2007: 77).

Još jedan slatkiš koji Nizozemci vežu uz određeni dan ili dio godine su *oliebollen*. *Oliebollen* su kuglice od prženog dizanog tijesta slične našim fritulama, s dodatkom groždica i alkohola. Njihova popularnost posebno u zimskim mjesecima leži u lakoći pripreme te visokom udjelu masti i ugljikohidrata, zbog čega su bile hranjive i prikladne za zimu. Nizozemci ih danas jedu u danima oko Nove godine, za što postoje dva moguća razloga. Prvi vuče korijene iz srednjeg vijeka, kada je post koji je trajao od blagdana Svetog Martina do Božića završavao upravo konzumiranjem *oliebollen*. Drugi razlog odnosi se na darivanje siromašnih u danima oko Božića, također u srednjem vijeku. Ti darovi bili su upravo *oliebollen* ili neka slična hrana.²⁶ U svakom slučaju, *oliebollen* se danas često spominju u kontekstu tipične nizozemske hrane, posebno u danima oko Božića i Nove godine.

Najpoznatija tradicija povezana s pripremom neke vrste hrane, a koja se smatra karakterističnom za Nizozemsku, svakako je proslava rođenja djeteta. Diljem Nizozemske raširen je običaj da se nakon rođenja djeteta u obitelji jede *beschuit met muisjes*. Doslovan prijevod na hrvatski otprilike bi glasio „dvopek s miševima“. Naziv vjerojatno potječe od izgleda neočišćenih sjemenki anisa, koje podsjećaju na male miševe, zahvaljujući njihovom „repu“. ²⁷ Naime, dvopek, odnosno dvostruko pečeni kruh u tom je slučaju premazan slojem maslaca ili margarina, na koji se zatim posipaju sjemenke anisa prekrivene slojem šećera u bijeloj te plavoj ili ružičastoj boji, ovisno o spolu djeteta. Na stranicama Muzeja pekarstva navodi se više mogućih objašnjenja za tu tradiciju. Jedno od takvih objašnjenja jest da se u prošlosti rođenje djeteta slavilo jedenjem *beschuita* sa šećerom (koji je, baš kao i bijeli kruh bio pravi luksuz), dok su se zrna žitarica kao simbol plodnosti bacala ispred djetetovih kumova koji su nosili novorođenče. U godinama kada je zbog loše žetve nastupila glad, bacanje žitarica je zabranjeno, pa se ta tradicija nastavila u nešto drukčijem obliku, te su sjemenke anisa, kojih je bilo u izobilju, zamijenile zrna žitarica. Drugo moguće objašnjenje, slično prethodnom, je da su sjemenke anisa pomiješane sa šećerom zamijenile dotad čisti šećer koji se povodom rođenja jeo na kruhu ili *beschuitu*, a koji nije bio uvijek dostupan zbog

²⁶ Usp. http://www.isgeschiedenis.nl/nieuws/de_nederlandse_traditie_van_de_oliebol/

²⁷ Usp. <http://www.bakkerijmuseum.nl/kalwiblo/index.php?t=3&h=1&s=37>

svoje skupocjenosti.²⁸ Iako točna povijest te tradicije nije poznata, može se zaključiti da je nastala iz vremena kada su bijeli kruh, *beschuit* i šećer bili luksuzni proizvodi koje su si mogli priuštiti samo najbogatiji, a za siromašne su te namirnice bile rezervirane za važne događaje kao što je rođenje djeteta. Danas je taj običaj raširen diljem Nizozemske. Uobičajeno je da se nakon rođenja djevojčice posluži *beschuit* s bijelim i ružičastim kuglicama, dok se za rođenje dječaka poslužuje varijanta s bijelim i plavim kuglicama. Postoji i treća varijanta, ukoliko se rodi dijete u kraljevskoj obitelji, u prodaji se pojave i narančaste šećerne kuglice s anisom, u boji kraljevske obitelji.

5.3. Tradicionalno i novo

Zahvaljujući dugoj i kompleksnoj prošlosti Nizozemske, čitava je nizozemska kuhinja isprepletena utjecajima drugih kultura, no to ne znači da Nizozemci nemaju svoj identitet kada je o hrani riječ. Ono što je sigurno je da mu ne pridaju toliku pozornost, već puštaju da razni utjecaji izvana uđu u njihovu svakodnevicu i ukllope se u njihov način života. To je razlog zašto mnogi smatraju da nizozemska kuhinja kao takva ne postoji. Ipak, Nizozemci imaju svoju specifičnu hranu, kao i određene prehrambene navike koji su sastavni dio njihove svakodnevice, dok utjecaje izvana uspješno uklapaju u te već postojeće obrasce. Na taj način je prihvaćanje stranih utjecaja u prehrani samo odraz njihove svakodnevne kulturne stvarnosti te nizozemskog multikulturalnog društva.

²⁸ Usp. <http://www.bakkerijmuseum.nl/kalwiblo/index.php?t=3&h=1&s=37>

6. Kako drugi vide nizozemsku kuhinju?

Kada je riječ o identitetu i o obilježjima identiteta, čiji je element i prehrana, odnosno kulinarska kultura nekog društva, neizbježna je interakcija s drugima. Način na koji nas drugi percipiraju također je neizostavan dio identiteta, pa makar on ne bio u suglasnosti sa slikom koju neko društvo ili zajednica ima o sebi samima. Upravo su ti „drugi“ često ključni u definiranju obilježja vlastitog identiteta neke grupe. Naime, kako piše Grbić (1993: 68-70) upravo je interakcija na relaciji MI – ONI neizmjereno važna u procesu izgradnje identiteta. Tek u odnosu s drugima, pri čemu nije toliko važno koje su to grupe uključene u taj proces, naš identitet dolazi do izražaja. Tek se u takvoj situaciji on kristalizira. To objašnjava i Jobse – Van Putten (1995: 530) koji naglašava kako nizozemska kuhinja, odnosno nizozemska prehrana nije prepoznatljiva ni samim Nizozemcima sve dok se ne nađu u situaciji da jedu u inozemstvu. Tek u tom kontaktu sa stranim i nepoznatim okruženjem, koje se manifestira i kroz hranu, ljudi postaju svjesni svog, dotad možda nevidljivog identiteta. Jobse – Van Putten (ibid.) također smatra da su Nizozemci na neki način distancirani od, za druge zemlje uobičajenih, obilježja identiteta, kao što su himna i zastava, a u istu skupinu spada i nacionalna kuhinja. Iako je očigledno da Nizozemcima nacionalna kuhinja i nije najvažnije sredstvo identifikacije te da svoj osjećaj zajedništva temelje prvenstveno na nekim drugim elementima, slika nizozemske kuhinje i prehrambenih navika Nizozemaca ne može biti potpuna bez interakcije s drugima, bez onih „drugih“.

U tom smislu je mišljenje stranaca o nizozemskoj kuhinji i hrani mnogo više od tek pukih opisa tradicionalnih jela. Iz tih opisa može se iščitati općeniti stav prema cjelokupnom pojmu nizozemske prehrane, takvi opisi mogu otkriti i neke općenite uvriježene stavove prema nizozemskom mentalitetu, a čak se i iz nedostatka stavova o toj temi mogu izvući određeni zaključci. U svakom slučaju, komentari „drugih“, tko god ti drugi bili, o nizozemskoj kulturi prehrane neizostavan su dio istraživanja iste. U tom aspektu istraživanja najvrjedniji su podaci u obliku knjiga, članaka, internetskih izvora poput blogova, komentara na raznim forumima i slično, te naravno mišljenja ljudi dobivena putem izravne komunikacije kao što su intervjui i ankete. Na taj način može se dobiti okvirna slika nizozemske kulinarske kulture i, općenito, prehrambenih navika Nizozemaca u očima onih koji izravno sudjeluju u nizozemskom društvu, kao i onih koji ga promatraju s veće ili manje distance. Naposljetku,

ideje i mišljenja o tom aspektu nizozemske kulture mogu neizravno reflektirati mišljenje o čitavoj Nizozemskoj, odnosno njenim stanovnicima. Na taj način, čak i ako izostane konkretno mišljenje o nizozemskoj kuhinji i prehrani, možda se ipak može izvući neki zaključak koji upućuje na stupanj (ne)poznavanja nizozemskog stanovništva i kulture.

6.1. Terensko istraživanje

Istraživanje je provedeno tijekom ožujka, travnja i svibnja 2014. godine. Korištena je metoda online upitnika, odnosno ankete otvorenog oblika. Ciljana skupina istraživanja bili su Hrvati, čije se pozadine razlikuju s obzirom na dob, spol te njihov kontakt i povezanost s Nizozemskom. Tako su u istraživanju sudjelovali Hrvati rođeni u Nizozemskoj, oni koji u Nizozemskoj borave duže vrijeme te oni koji tamo borave neko kraće razdoblje, odnosno do godinu dana. S druge strane, u istraživanju su sudjelovali i Hrvati koji s nizozemskom kulturom nikad nisu bili u doticaju ili su tu zemlju posjetili vrlo kratko, turistički. Na koncu je u istraživanju sudjelovalo 115 ispitanika, 11 ispitanika koji su rođeni u Nizozemskoj, 31 ispitanik koji duže živi u Nizozemskoj, njih 10 koji kraće žive u Nizozemskoj, te 63 ispitanika koji nikad nisu ili su tek turistički boravili u Nizozemskoj.

Ovaj upitnik imao je dva cilja. Prvi je saznati i prikazati koliko Hrvati u Hrvatskoj znaju o nizozemskoj kuhinji i prepoznaju li je uopće kao specifičnu, odnosno na što „obične“ Hrvate asocira pojam nizozemske kuhinje, ako ona uopće izaziva neku vrstu reakcije i asocijacije. Drugi cilj bio je istražiti stav koji o toj kuhinji imaju Hrvati u neposrednom dodiru s nizozemskom kulturom. U tom dijelu istraživanja sudjelovali su Hrvati koji mahom duže vrijeme žive u Nizozemskoj, a neki su i rođeni u toj zemlji.

Istraživanje polazi od nekoliko pretpostavki. Prva je da većina Hrvata u Hrvatskoj neće imati opširnija saznanja ili (pozitivno) mišljenje o nizozemskoj kuhinji. Druga pretpostavka je da ispitanici rođeni u Nizozemskoj i oni koji tamo borave dulje vrijeme imaju pozitivnije mišljenje o nizozemskoj kuhinji od osoba koje su kraće boravile u toj zemlji te da je takva kuhinja sastavni dio njihovog života. Treća jest ta da strane kuhinje imaju veliki utjecaj na modernu nizozemsku kuhinju i na prehrambene navike Nizozemaca. Četvrta pretpostavka odnosi se na tipična nizozemska jela, sistem obroka i odnos Nizozemaca prema hrani. Polazeći od opisa u raznim izvorima, istraživanje pokazuje koliko u njima ima istine, gledajući iz perspektive stranaca, odnosno Hrvata, u Nizozemskoj.

Ispitanici su ciljano bili hrvatske nacionalnosti i/ili porijekla kako bi se dobio što objektivniji pogled na nizozemsku hranu i kuhinju. Naime, Nizozemci koji su u toj kulturi odrasli o toj temi ne razmišljaju na isti način jer je ona sastavni dio svakodnevice, dok su Hrvati koji borave ili su boravili u Nizozemskoj suočeni sa svojevrsnim sudarom dviju kultura, svoje vlastite i nizozemske, te stoga lakše primijećuju stvari poput hrane i prehrambenih navika ostatka stanovnika. Ispitanici u istraživanju su Hrvati, ponajviše zbog lakše dostupnosti, iako se ono moglo provesti i na pripadnicima drugih nacionalnosti.

6.2. Rezultati istraživanja

6.2.1. Hrvati u Hrvatskoj

Istraživanje putem spomenute online ankete pokazalo je da Hrvati koji nikad nisu boravili u Nizozemskoj ili su tamo boravili tek kratko turistički, vrlo malo ili gotovo ništa ne znaju o nizozemskoj kuhinji. Većina odgovora bila je iznimno štura, pa je tako odgovor na pitanje „Jeste li se ikada susreli s pojmom nizozemske kuhinje?“ uglavnom bio negativan, baš kao i odgovor na pitanje u kojem se tražilo mišljenje ispitanika o tome postoji li tipična nizozemska hrana. Oni koji nikad nisu posjetili Nizozemsku ili kušali njihovu hranu, a koji su konkretnije odgovorili na to pitanje, kao tipičnu nizozemsku hranu spomenuli su krumpir i sireve, a česta asocijacija je bila i zdrava hrana. Jedan od ispitanika naveo je da nizozemsku prehranu zamišlja „kao prehranu s puno krumpira i zeljastog povrća“. Sir i pivo pokazali su se kao najprepoznatljiviji nizozemski prehrambeni proizvodi. Neki ispitanici pak o nizozemskoj hrani nisu znali mnogo, ali su zato pokazali znanje o nekim drugim aspektima nizozemske kulture, što pokazuju i odgovori na pitanje koja je tipična nizozemska hrana, a koji glase:

„Tulipani u razno raznim kombinacijama.“

„Jelo dekorirano tulipanima.“

„Salata od tulipana.“

„Kolači od kanabisa.“

„Kolačići s marihuanom.“

Iako ne daju odgovor na pitanje o nizozemskoj prehrani, iz njih se ipak može iščitati svojevrsno poznavanje nizozemske kulture, no ne i nizozemske kuhinje. Nedostatak asocijacija i konkretnog znanja o nizozemskoj hrani također može biti dobar pokazatelj (ne)prepoznatljivosti nizozemske kuhinje u svijetu.

Očekivano, ispitanici koji su turistički boravili u Nizozemskoj i/ili su kušali nizozemsku hranu, dali su informiranije odgovore. Naveli su sendviče, vafle, sireve, ribu, „one bombone neobičnog okusa“ (misleći vjerojatno na *drop*), *speculaas* i *poffertjes* kao tipičnu nizozemsku hranu. S obzirom na dane okolnosti, naravno da je logično da ispitanici koji su turistički posjetili Nizozemsku i/ili kušali nizozemsku hranu znaju o njoj više od osoba koje nikad nisu došle u doticaj s nizozemskom kulturom, no i to je dobar pokazatelj imidža nizozemske kuhinje u svijetu. Iako to nije bio dio ovog istraživanja, rezultati bi zasigurno bili posve drukčiji da je postavljeno pitanje o francuskoj ili talijanskoj kuhinji. No, negativno mišljenje o nizozemskoj hrani je izostalo te nijedan od ispitanika nije izrazio negativan stav. Stoga se može zaključiti da je nizozemska kuhinja za većinu Hrvata i dalje prava nepoznanica.

6.2.2. Hrvati u Nizozemskoj

Drugi dio istraživanja odnosio se na ispitanike koji duže vrijeme borave u Nizozemskoj, uključujući i Hrvate koji su tamo rođeni. Cilj ovog dijela istraživanja bio je potvrditi ili opovrgnuti karakteristike nizozemske kuhinje i nizozemskih prehrambenih navika navedene u prethodnim poglavljima, odnosno provjeriti koliko su one uistinu prisutne u nizozemskoj svakodnevnici te kakvo mišljenje o tome imaju Hrvati koji tamo žive. Pritom se nikako ne smiju zanemariti kulturne razlike koje su vidljive u mnogim odgovorima, a koje su u takvoj vrsti istraživanja neizbježne i očekivane. Budući da su odgovori u ovom dijelu ankete bili prilično opsežni, preneseni su u svom izvornom obliku te najčešće nisu potrebna dodatna pojašnjenja ili interpretacije.

Na zamolbu da opišu tipičnu nizozemsku kuhinju, većina je ispitanika dala slične odgovore, iz kojih se može iščitati nezadovoljstvo nizozemskom hranom.

„Nema puno varijacije“

„Bolnička hrana, bez mašte, čudne kombinacije“

„Domaća hrana u NL je jako jednostavna, robusna je i plitkog okusa“
„Meni njihova domaća hrana nikada nije vukla, slaba je po kvaliteti i izvedbi“
„Jednostavna, brza i jeftina kuhinja“
„Hrana sa jako malo začina. Koriste sol i papar i to nešto malo“
„Nezanimljiva, blaga kuhinja“
„Relativno bezokusna“
„Bezokusna, s malo mašte“
„Skromna kuhinja“
„Tipična nizozemska kuhinja je pomalo dosadna i jednolična“
„Bezlično, bljutavo“
„Nedostatak kreativnosti bilo koje vrste“

Većina odgovora i utisaka ispitanika mogla bi se dakle svesti na nekoliko glavnih obilježja kao što su jednostavnost pripreme i namirnica, skromnost te hrana blagog okusa bez korištenja velike količine začina. No, neki ispitanici naveli su i jednu vrlo pozitivnu značajku nizozemske kuhinje, a to je korištenje zdravih namirnica.

„Dosta zdravo, više kuhano nego pečeno, kruh obično crni, povrće po mogućnosti što kraće kuhano.“
„Zdrava prehrana bez pretjerivanja u jelu i piću.“
„Nizozemci se još uvijek trude jesti svježiju hranu“

S druge strane, mnogi od ispitanika također su naveli kako Nizozemci posebno uživaju u nezdravoj hrani. Navedeno je kako Nizozemci jedu velike količine brze hrane, posebno krumpira u obliku pomfrita s majonezom te mesnih prerađevina i raznih drugih zalogajčića (*hapjes*) prženih u dubokom ulju.

„Oni SVI obožavaju 'patat' ili pomfrit i tom ponudom (nažalost jer nije baš zdravo) obiluje cijela Nizozemska.“
„Mi je baš ne volimo (nizozemsku kuhinju). Izuzetak je hrana u ulju pržena (iz friteze), oni imaju te svoje 'hapjes' koje su jako ukusne. Frikandel, bitterbal, kaassoufle, vlammetjes, patat oorlog, speciaal, joppie.“
„Jede se jako puno prženih krumpirića (patat) i pržene ribe, onako 's nogu'.“

„Često se po ulicama grada mogu vidjeti štandovi s pomfritom (njihovi frietjes). Oni to obožavaju i puno majoneze gore.“

„Jede se puno kruha i pržene hrane: frikandel, kroket, kibbeling, krumpirići.“

„Dosta se jede brza hrana kao snack; hamburger, frikadel, kroket, patat (frit) što se sve prži u fritezi.“

Omjer ispitanika koji smatraju da je nizozemska kuhinja zdrava i onih koji navode da u njoj važnu ulogu ima pržena hrana, svakako ide u korist ovih potonjih. Nizozemci dakle ne jedu isključivo zdravu hranu, već imaju i svoje „junk food“ poslastice koje se prilično često nađu na njihovom meniju. No, kako je vidljivo iz odgovora na ostala pitanja, dojam o zdravoj prehrani Nizozemaca vjerojatno se temelji na jelima koja konzumiraju prilikom večere te na njihovim zdravim navikama i odnosu prema jelu. Kao glavne namirnice i jela, ispitanici su uglavnom naveli one namirnice i jela koja su i opće poznata kao nizozemska te su kao takva navedena u prethodnim poglavljima ovog rada.

„Najčešća kombinacija - krumpir, povrće, šnicla, a najčešće zimsko jelo je stamppot s kobasicom pored.“

„Nizozemci za svoju kuhinju kažu da je dosadna i jednolična, krumpir i meso, zapravo više neka smjesa krumpira i mrkve s mesom.“

„Ono što je tipično je erwtesoep (juha od graška) i stamppot (pire krumpir pomiješan sa nekim povrćem i kobasicom).“

„Holandska kuhinja se sastoji od krumpira, povrća i mesa. Povrće raznoliko skuhanog i skašeno kao pire i krumpir isto pire i onda se to skupa izmiješa.“

„Specifično za nizozemsku kuhinju je riba (haringa), poslastice (poffertjes, vafle, hagelslag), puno krumpira (što npr. kuhanog, pečenog, što u obliku pomfrija), slabo pečeno meso. Također se puno konzumiraju mliječni proizvodi npr. sir (često se jede i prisutno je puno vrsta), mlijeko.“

Ispitanici su dakle odgovorima potvrdili da su jela koja se najčešće prezentiraju kao tipična za nizozemsku kulturu uistinu i omiljena među Nizozemcima. Velike količine krumpira, povrća i mlijeka te mliječnih proizvoda, kao i slatka jela poput palačinki i *poffertjes* zauzimaju vrlo važno mjesto u nizozemskoj kuhinji. Osim toga, odgovori potvrđuju da Nizozemci vole kašasta jela. Druga stvar koja se obično smatra karakterističnom za Nizozemce je sistem

obroka koji se sastoji od samo jednog kuhanog i toplog obroka, večere, dok su doručak i ručak brzinski i suhi. To su potvrdili i komentari ispitanika.

„Ručak ne postoji kao tradicionalni ritual (za ručak/užina se uglavnom izdvaja 15 minuta; sendvič s tvrdim sirom ili marmeladom), večere su polugotova jela. Večera se vrlo rano, standardno u 18:00.“

„Sistem obroka im je specifičan, ujutro doručkuju, popodne pojedu nešto na brzake sendvič, omlet ili tak nešto slično. Navečer oko 6 sati uvijek točno u isto vrijeme jedu kuhani obrok.“

„Meni najgori element je šta je standard za ručak jesti suho i to najviše kruh sa sirom/šunkom/namazima.“

„Jedu uvijek tri obroka dnevno. Za naše pojmove je topli obrok jako kasno (tek oko 18 sati).“

„U Nizozemskoj se topli obrok jede navečer i to pretežno oko 18:00 sati. To je zbog radnih navika jer je radno vrijeme uglavnom od 8:00 -17:00 sati. Lunch (marenda ili ručak) se uglavnom nosi od kuće a to su sendviči koje sami pravimo doma.“

Nešto što se rijetko spominje u kontekstu tipičnih prehrambenih navika Nizozemaca je tjedni raspored, odnosno dugoročno planiranje obroka. Prema riječima ispitanika, mnogi Nizozemci unaprijed odrede što se jede koji dan u tjednu.

„Imaju tjedno svoju shemu za svaki dan (često možeš čuti srijedom uvijek jedemo pomfrit ili neki drugi fastfood).“

„Znaju jesti jedan dan u tjedno meso ili palačinke, izaberu da jedu nešto, srijedom ili petkom npr.“

„Inače vec unaprijed znaju šta će jesti u toku tjedna jer za svaki dan imaju već isplanirano šta će. Recimo npr. u srijedu se jede juha, u četvrtak pomfrit ili tako nešto, i to se ponavlja svaki tjedan.“

Zanimljivi su bili i komentari ispitanika koji se odnose na strane kuhinje i njihov utjecaj na nizozemsku kuhinju kao i prehrambene navike Nizozemaca. Većina ispitanika istaknula je važnost internacionalnih kuhinja u nizozemskoj kulinarskoj kulturi.

„Zbog hrpu nacionalnosti koje su se okupile zadnjih desetljeća imaš originalnih restorana iz 170 zemalja svijeta. Sjetiš se jesti etiopski, argentinski, mongolski... Ma može brate. ... Mlađe generacije su od toga svega dosta pokupili i unijeli u domaću kuhinju. Gdje ćeš bez problema kod Olandana pojesti odličan nasi-goreng (indonezijski). Čak mogu zaključiti da su novije generacije toliko inozemnog pokupili da u rijetkim slučajima još kuhaju izvorne recepte, a kad to već rade, da je to više neki sentiment djetinstva.“

„Ponekad mi se čini da tipična nizozemska kuhinja i ne postoji ili da se tijekom vremena potpuno izgubila u moru svih ostalih kuhinja koje su ovdje prisutne. Nizozemci su tako dosta stvari preuzeli iz stranih kuhinja i prihvatili kao svoje. Tipična nizozemska kuhinja se možda može naći na selu.“

„Sve kaj sam ja tu vidla je u biti azijska kuhinja...“

„Ne smijemo zaboraviti da Nizozemci vole probati nešto iz svake kulture.“

„Danas je teško razlučiti što je tipična nizozemska kuhinja zbog ogromnog utjecaja stranih kuhinja.“

„Ovo su sve malo starinske delicije a nema bas i nekih modernih NL jela, sve je to multi-culti mix od stranih kuhinja.“

Što se tiče njihovih osobnih preferencija u svezi sa stranim kuhinjama, ispitanici su kao omiljene naveli razne kuhinje, između kojih kinesku, mediteransku, balkansku, indonezijsku, surinamsku, talijansku, meksičku i druge. Kad je riječ o učestalosti konzumiranja jela iz stranih kuhinja, većina ispitanika odgovorila je da jednom ili više puta tjedno jede takva jela. Iz tih odgovora može se izvući jedino zaključak da nizozemski gradovi obiluju ponudom stranih restorana, dok su omiljena hrana i kuhinja ipak stvar osobnog izbora pojedinca i ne može se govoriti o nekom obrascu.

Neki od ispitanika osvrnuli su se i na tipičnu nizozemsku štedljivost i racionalnost kada je hrana u pitanju, a što stranci često protumače kao negostoljubivost. Posebno to vrijedi za pridošlice iz južnijih europskih zemalja te za pripadnike najbrojnijih manjinskih zajednica u Nizozemskoj, koji imaju drukčiji pristup prema hrani, blagovanju i gostoprimstvu.

„Ako dođeš kod 'Olandana kad se troši obrok, nemoj očekivati da ćeš biti ponuđen hranom. Kuha se onoliko koliko minimalno treba za članove porodice, a ne kao kod nas, pa čekaš pola sela da navrati da pojede toliko hrane (iako se i kod nas ništa ne baci, ali uvijek ima za goste). A još da naglasim da se shvaća kao nepristojno se nepozvano pojaviti za vrijeme bilo kojeg obroka!“

„Ako navratiš kod njih a oni jos nisu večerali, oni te neće pozvati da večeraš s njima (jer nemaju dovoljno, oni često kuhaju po osobi). Kad je rođendan ima svakom jedan komadić torte, malo salame i kockice sira. Ili imaju fritezu i one svakakve male snacks spreme. To je to. To je nama u Hrvatskoj sve čudno jer kod nas uvijek ima hrane za cijelu ulicu a ne samo za obitelj.“

Odnos Nizozemaca prema kuhanju i dojam koji ostavljaju na strance možda je najbolje sažet u opažanju jednog ispitanika:

„Dvije najtanje knjige na svijetu? Njemački humor i nizozemska kuharica.“

6.3. Analiza istraživanja

Odgovori ispitanika u skladu su sa slikom nizozemske kuhinje kakva se predstavlja strancima kroz turističke vodiče i internetske stranice s kulturnim i/ili turističkim sadržajima. Ispitanici nizozemsku kuhinju doživljavaju na dvojak način. S jedne strane ističu pozitivne karakteristike kao što su zdrava hrana, konzumiranje velike količine povrća te umjerenost u jelu, dok s druge strane navode negativne strane, primjerice hranu bez okusa i začina, nedostatak kreativnosti te premalo kuhanih obroka. Također ističu velike količine pržene hrane i *fast fooda*, koje se zapravo prilično rijetko spominju u kontekstu tipične nizozemske prehrane. Druga hrana koju su ispitanici naveli kao tipičnu nizozemsku uglavnom je u skladu s informacijama u izvorima.

Mnogi su ispitanici naglasili veliku i raznovrsnu ponudu stranih kuhinja u Nizozemskoj, posebno u većim gradovima, kao i utjecaj tih kuhinja na nizozemsku kuhinju i prehrambene navike domaćeg stanovništva.

Iz odgovora ispitanika vezanih uz sistem i planiranje obroka vidljivo je da su Nizozemci organizirani i temeljiti te da vole unaprijed imati isplanirano što će i kada jesti. S druge strane, većina ispitanika navela je da je odnos Nizozemaca prema hrani racionalan i mehanički te da u njoj rijetki vide zadovoljstvo kao što je to slučaj s nekim drugim kulturama koje joj pridaju veći značaj od čiste fiziološke potrebe. Treba naravno uzeti u obzir da hrvatska kultura spada u potonje te da je to razlog zašto su ispitanici primijetili takav racionalan odnos Nizozemaca prema hrani.

Još jedna činjenica koju su hrvatski ispitanici primijetili, a koja je također kulturološki uvjetovana, jest odnos Nizozemaca prema hrani i gostima. Njihovu rezerviranost i kuhanje po osobi ispitanici su naveli kao jednu od značajnijih razlika u odnosu na vlastitu kulturu.

Pretpostavka da dužina boravka u Nizozemskoj određuje stav o nizozemskoj kuhinji pokazala se netočnom. Naime, razlike u odgovorima ispitanika ne pokazuju da osobe koje su duže boravile ili borave u Nizozemskoj imaju bolje ili lošije mišljenje o nizozemskoj kuhinji. Osobni izbor i ukus ispitanika su jedini važan kriterij.

7. Zaključak

Kultura prehrane je sastavni dio kulture svakog društva. Ona ne obuhvaća samo hranu, prehranu i prehrambene navike nekog naroda, nego i povijesne i društvene promjene koje su oblikovale takve navike. U nizozemskoj prošlosti takvih je promjena bilo mnogo pa je zahvaljujući tome današnja nizozemska kultura prehrane prošarana raznim utjecajima. Od prapovijesti do danas, na nizozemsku su prehranu utjecale migracije, kolonizacija, prekomorska trgovina i globalizacija koje su sa sobom donijele nove namirnice i jela. U prošlosti su na području prehrane postojale značajne razlike između pojedinih krajeva Nizozemske, no te su razlike s vremenom nestale.

Najveći utjecaj na modernu nizozemsku kuhinju ima kinesko - indonezijska kuhinja i to zahvaljujući useljenicima iz nekadašnje nizozemske kolonije, iako su i druge manjinske zajednice svojim kuhinjama i restoranima dale svoj doprinos. Posljedica toga je da Nizozemci, bez obzira na dob i spol, vole strane kuhinje te ih često konzumiraju izvan i unutar svog doma. S druge strane, utjecaj manjinskih zajednica nije jednostran pa zapadnjačka, nizozemska kuhinja utječe na prehrambene navike useljenika, posebno mlađih generacija.

Nizozemska kuhinja se često spominje u kontekstu bezokusne, bljutave ili bezlične hrane, u kojoj glavnu ulogu imaju krumpir, povrće i meso. Tiskani i internetski izvori nizozemsku kuhinju opisuju najčešće kao jednostavnu i zdravu kuhinju. Posebno mjesto u svakodnevnoj nizozemskoj prehrani zauzimaju sendviči, jela s krumpirom i povrćem, mlijeko i sirevi te slatkiši i slastice. Karakterističan je i sistem obroka od samo jednog kuhanog obroka na dan.

Terensko istraživanje provedeno na Hrvatima u Hrvatskoj pokazuje da većina ne zna gotovo ništa ili zna vrlo malo o nizozemskoj kuhinji. Istraživanje provedeno na Hrvatima koji duže ili kraće vrijeme borave u Nizozemskoj pokazuje da je većina podataka o nizozemskoj kuhinji navedenih u raznim izvorima točna. Iz vlastitih iskustava potvrđuju karakterističnost određenih jela i namirnica, sistem obroka te popularnost i raznolikost stranih kuhinja.

Tema nacionalnih kuhinja zanimljiva je zbog toga što kroz nju ne saznajemo samo o hrani, već i o kulturi i mentalitetu nekog naroda. Sukladno tome, proučavanju stranih kuhinja pristupamo sa stajališta svoje kulture. Budući da je nizozemska kultura Hrvatima još relativno

nepoznata, cilj ovog rada bio je predstaviti nizozemsku kuhinju, objasniti zašto je ona takva kakva jest te provjeriti znanje i mišljenje Hrvata o istoj. Poznavanje jednog segmenta nečije kulture kao što je prehrana, puno govori i o (ne)poznavanju čitave kulture i njezinih pripadnika.

8. Literatura

- Beliën, H; van Hoogstraten, M. (2010.) *De Nederlandse geschiedenis in een notendop : Alles wat je altijd wilde weten*. Amsterdam: Bakker.
- Blom, J. C. H.; Lamberts, E. (1999.) *History of the Low Countries*. New York: Berghahn Books.
- Brozović, D. (ur.) (2003.) *Hrvatska enciklopedija. 5, Hu – Km*. Zagreb: Leksikografski zavod.
- Brozović, D. (ur.) (2005.) *Hrvatska enciklopedija. 7, Mal – Nj*. Zagreb: Leksikografski zavod.
- Burema, L. (1977.) *58 Miljoen Nederlanders en hun voedsel*. Amstredam: Uitgeverij Amsterdam Boek b.v.
- Davidson, A. (1999.) *The Oxford Companion to Food*. Oxford.
- Grbić, J. (1993.) „Etnicitet i razvoj. Ogled o etničkome identitetu i društvenome razvoju“. *Etnološka tribina*, vol. 16: 57 – 72.
- Grbić, J. (2004.) „Jezični procesi, identitet i globalizacija“. *Narodna umjetnost*, vol. 41 (2): 235 – 253.
- Jobse – Van Putten, J. (1995.) *Eenvoudig maar voedzaam. Cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland*. Nijmegen: SUN Memoria.
- Mennell, S. (1985.) *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford: Basil Blackwell.
- Mennell, S.; Murcott, A.; van Otterloo, A. H. (1998.) *Prehrana i kultura : sociologija hrane*. Zagreb: Naklada Jesenski i Turk: Hrvatsko sociološko društvo.

- Nelissen, J. (2002.) *Melk. De witte motor? Hoe zuivel onderdeel werd van het Nederlandse eetpatroon*. Doctoraalscriptie. Rijksuniversiteit Leiden.
- Pelto, G. H.; Pelto, P. J. (1983.) „Diet and Delocalisation: Dietary Changes since 1750“. *Journal of Interdisciplinary History*, 14 (2): 507 – 523.
- Rooi, M. de. (2007.) *How to survive Holland: dealing with the Dutch before they deal with you*. Alphen aan den Rijn: Dutch Publishers.
- Stegeman, N. (1994.) *Eten als onze voorouders in de prehistorie, Romeinse tijd en de middeleeuwen*. Amersfoort: B.V. Drukkerij Patria.
- Strouken, I.; Spapens, P. (1999.) *Wat de pot schaft. De geschiedenis van de dagelijkse maaltijd*. Utrecht: Nederlands Centrum voor Volkscultuur.
- Verrit, J. (2011.) *Culturele ‘mentaliteiten’ en de kant-en-klaarmaaltijd Een cultuurhistorische analyse van het Nederlandse voedselpatroon (1950-1970)*. MA Thesis. Universiteit Utrecht.
- White, C.; Boucke, L. (2010.) *The UnDutchable. An observation of the Netherlands: its culture and its inhabitants*. White and Boucke Publishing: Lafayette.

9. Elektronski izvori

Bakkerij museum. (2014.) *Beschuit (met muisjes)*. [online]. Dostupno na: <http://www.bakkerijmuseum.nl/kalwiblo/index.php?t=3&h=1&s=37> (29.1.2014.)

Bakkerij museum. (2014.) *Poffertjes*. [online]. Dostupno na: <http://www.bakkerijmuseum.nl/kalwiblo/index.php?t=3&h=75&s=267> (29.1.2014.)

Bakkerij museum. (2014.) *Wafels*. [online]. Dostupno na: <http://www.bakkerijmuseum.nl/kalwiblo/index.php?t=8&h=101&s=503> (29.1.2014.)

Bouwer, A. (2011.) *De Nederlandse traditie van de oliebol*. [online]. Dostupno na: http://www.isgeschiedenis.nl/nieuws/de_nederlandse_traditie_van_de_oliebol/ (7. 3. 2014.)

Buczynski, A. (2007.) *Nizozemska multikultura*. [online]. Dostupno na: <http://www.matica.hr/hr/347/NIZOZEMSKA%20MULTIKULTURA/> (24.12.2013.)

Centraal Bureau voor de Statistiek. (2012.) *Welvaart in Nederland*. [online]. Dostupno na: <http://www.cbs.nl/NR/rdonlyres/65CD877E-55FF-48C8-8629-A5D87B9E0B27/0/2012welvaartinnederland.pdf> (29. 1. 2014.)

Centraal Bureau voor de Statistiek. (2013.) *Bevolking; kerncijfers*. [online]. Dostupno na: <http://statline.cbs.nl/StatWeb/publication/?VW=T&DM=SLNL&PA=37296ned&D1=a&D2=0,10,20,30,40,50,60,%281-1%29,1&HD=130605-0924&HDR=G1&STB=T> (24.12.2013)

Europa.eu. (2010.) *Netherlands*. [online]. Dostupno na: http://europa.eu/about-eu/countries/member-countries/netherlands/index_en.htm (7.5.2014.)

Food-info. (2013.) *Drop*. Wageningen Universiteit. [online]. Dostupno na: <http://www.food-info.net/nl/products/sweets/liquorice.htm> (29.1.2014.)

Food-info. (2013.) *Gouda*. Wageningen Universiteit. [online]. Dostupno na: <http://www.food-info.net/nl/dairy/gouda.htm> (14.1.2014.)

Holland. *Dutch cuisine*. [online]. Dostupno na: <http://www.holland.com/us/tourism/interests/dutch-food-eating-out/dutch-cuisine.htm> (13.1.2014.)

Hrvatska enciklopedija. (2014.) *Surinam*. [online]. Dostupno na: <http://www.enciklopedija.hr/Natuknica.aspx?ID=58875> (29.1.2014.)

InfoNu. (2006.) *De geschiedenis van oliebollen*. [online]. Dostupno na: <http://kunst-en-cultuur.infonu.nl/feestdagen/392-de-geschiedenis-van-oliebollen.html> (29.1.2014.)

Jongh, J. de; Woerde, N. van; Vlek O. (2010.) *Nationaal bieronderzoek Nederland 2010*. [online]. Dostupno na: http://www.nederlandsebrouwers.nl/sites/nederlandsebrouwers.nl/files/downloads/nationaal_bieronderzoek_2010.pdf (7.5.2014.)

Knorr. (2012.) *Onderzoeksresultaten internationaal eten in Nederland*. [online]. Dostupno na: <http://www.culinair.net/userfiles/file/Knorr%20onderzoek.pdf> (24.12.2013.)

Nationaal Historisch Museum. (2010.) *De Chinees- Indische keuken*. [online]. Dostupno na: <http://www.innl.nl/page/1467/nl> (24.12.2013.)

Oosterhout, E. van. (2002.) *Het Nederlandse voedsel door de eeuwen heen*. [online]. Dostupno na: <http://www.food-info.net/nl/national/verslag-historie.htm> (14.1.2014.)

Packbier, W. (2013.) *Aandeel landbouw in export stabiel*. [online]. Dostupno na: <http://www.cbs.nl/nl->

NL/menu/themas/landbouw/publicaties/artikelen/archief/2013/2013-landbouwexport-2012-art.htm (29. 1. 2014.)

Rijksoverheid. (2014.) *Nieuw bestuur voormalige Nederlandse Antillen*. [online]. Dostupno na: <http://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/caribische-deel-van-het-koninkrijk/nieuw-bestuur-voormalige-nederlandse-antillen> (7.5.2014.)

Rijksoverheid. (2014.) *Troonswisseling*. [online]. Dostupno na: <http://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/koninklijk-huis/troonswisseling> (7.5.2014.)

Schmeets, H. (2012.) *Een op de zes bezoekt regelmatig kerk of moskee*. [online]. Dostupno na: <http://www.cbs.nl/nl-NL/menu/themas/vrije-tijd-cultuur/publicaties/artikelen/archief/2012/2012-3759-wm.htm?RefererType=RSSItem> (29. 1. 2014.)

Sectorinstituut openbare bibliotheken. (2013.) *Bevolkingssamenstelling naar etniciteit*. [online]. Dostupno na: <http://www.siof.nl/bibliotheekmonitor/trends-maatschappij/bevolkingssamenstelling/bevolkingssamenstelling-naar-etniciteit/item119> (24.12.2013.)

Smet, P. (2008.) *Typisch Nederlands komt vaak uit andere landen*. [online]. Dostupno na: <http://www.kennislink.nl/publicaties/typisch-nederlands-komt-vaak-uit-andere-landen> (24.12.2013.)

Van den Berg, I. (2010.) *Allochtonen en voeding. Een literatuurverkenning*. [online]. Dostupno na: http://orgprints.org/19095/1/Allochtonen_en_voeding_een_literatuurverkenning.pdf (24.12.2013.)

Vijf eeuwen migratie. (2014.) *Gastarbeiders uit Italie*. [online]. Dostupno na: <http://www.vijfeeuwenmigratie.nl/term/gastarbeiders%20uit%20Itali%C3%AB/volledige-tekst> (7. 3. 2014.)

Westerholt, R. (2007.) „Genoeg voor een heel weeshuis? De voeding van kinderen in het Groene Weeshuis in Groningen, 1631-1830.“ [online]. *Tijdschrift voor Sociale en Economische geschiedenis*. Dostupno na: <http://www.tseg.nl/2007/1-westerholt.pdf> (24.12.2013.)

10. Prilozi

Prilog 1: Rezultati ankete na ispitanicima koji nisu boravili u Nizozemskoj ili su u Nizozemskoj boravili turistički.

	Vrijeme	Jeste li se ikada susreli s pojmom "nizozemske kuhinje"?	Ako jeste, na koji način?	Što mislite, postoji li "tipična" nizozemska hrana i koja bi to bila?
1.	25.3.2014 14:03:09	Da	Turistički sam boravio/la u Nizozemskoj	sendvič
2.	25.3.2014 14:07:49	Ne		krumpir
3.	25.3.2014 22:26:45	Da	Turistički sam boravio/la u Nizozemskoj	riba, ali ne znam koja Sirevi, Gouda i sl. Sirup vafel
4.	25.3.2014 23:34:15	Ne		vjerojatno postoji. zamišljam je kao prehranu s puno krumpira i zeljastog povrća
5.	26.3.2014 8:58:08	Ne		Tulipani u razno raznim kombinacijama :-)
6.	26.3.2014 22:21:52	Ne		za ručak se uz sendviche redovno dobije mlijeko ili kiselo mlijeko, jede se puno krumpira, općenito njihova kuhinja je nešto kao losa njemačka kuhinja sa jakim utjecajem engleske, ali ne tako losa, bezlična i nezanimljiva, no zato je izbor drugih nacionalnih kuhinja u većim gradovima izvanredan, dobra piva i grozno vino. dugoodležani sir može biti dobar pogotovo kad se razviju kalcifikacije. odličan integralni crni kruh poput njemackoga, odlični keksi i dobre cokolade.
7.	27.3.2014 18:11:00	Da	Kušao/la sam nizozemsku hranu	Postoji. Oni tamni bomboni "neobičnog" okusa, speculaas, pofertjes...
8.	1.4.2014 15:47:20	Ne		nemam pojma
9.	30.4.2014 11:48:15	Da	Od ljudi koji su boravili u Nizozemskoj	Albert Heijn
10.	30.4.2014 11:54:13	Ne		Mislim da postoji
11.	30.4.2014 12:26:45	Ne		ne znam
12.	30.4.2014 14:37:04	Ne		
13.	1.5.2014 13:23:42	Ne		pivo?
14.	4.5.2014 21:47:40	Da, Ne	Putem medija (TV, internet)	

	Vrijeme	Jeste li se ikada susreli s pojmom "nizozemske kuhinje"?	Ako jeste, na koji način?	Što mislite, postoji li "tipična" nizozemska hrana i koja bi to bila?
15.	4.5.2014 21:48:49	Ne	Nisam se susrela	Mislim da postoji, kao i u svakoj državi, ali ne znam koja bi bila.
16.	4.5.2014 21:53:07	Ne	nisam se susreo	ne znam
17.	4.5.2014 21:53:37	Da	Turistički sam boravio/la u Nizozemskoj	Osobno mislim da ne postoji neka tipična prepoznatljiva kuhinja, a tradicionalna kuhinja mislim da je slična njemačkoj kuhinji s više ribljih obroka.
18.	5.5.2014 14:20:50	Ne		ne znam, ne mogu
19.	5.5.2014 20:31:16	Ne		
20.	5.5.2014 20:32:30	Da	Putem medija (TV, internet)	mesne okruglice
21.	5.5.2014 20:33:12	Da	Putem medija (TV, internet)	neznam, al vjerojatno postoji-sve zemlje imaju neku tipičnu hranu pa imaju i oni valjda :D
22.	5.5.2014 20:33:41	Ne		salata od tulipana :)
23.	5.5.2014 20:33:42	Da	Putem medija (TV, internet)	
24.	5.5.2014 20:34:37	Da	Putem medija (TV, internet)	Jelo dekorirano tulipanima :)
25.	5.5.2014 20:35:04	Da	Putem medija (TV, internet)	Stroopwafels :D
26.	5.5.2014 20:36:10	Ne		
27.	5.5.2014 20:37:28	Ne		Vjerojatno postoji, ali nisam čula za nju. Možda eventualno neko pivo.
28.	5.5.2014 20:38:00	Ne		kolači od kanabisa, zdrava hrana, uzgojena u Nizozemskoj, puno ribe, malo svinjetine i ostalog mesa
29.	5.5.2014 20:38:27	Da	Turistički sam boravio/la u Nizozemskoj	Namaz od kekse - speculaas.
30.	5.5.2014 20:39:58	Ne		sir
31.	5.5.2014 20:41:44	Ne	nisam čula za to.	poljoprivredni proizvodi, morski plodovi, te jela sa raznim vrstama sireva.
32.	5.5.2014 20:43:27	Ne		ne
33.	5.5.2014 20:43:46	Ne		Heineken
34.	5.5.2014 20:43:56	Ne		Da, -
35.	5.5.2014 20:44:20	Da, Ne	Putem medija (TV, internet)	
36.	5.5.2014 20:45:36	Ne		ne znam
37.	5.5.2014 20:55:01	Da	Putem medija (TV, internet)	
38.	5.5.2014 20:55:22	Da	Turistički sam boravio/la u Nizozemskoj	
39.	5.5.2014 20:55:52	Ne		kolačići s marihuanom
40.	5.5.2014 20:56:28	Ne		tulipani
41.	5.5.2014 21:03:44	Ne		
42.	5.5.2014 21:09:06	Ne		Papar, umak
43.	5.5.2014 21:21:48	Ne		
44.	5.5.2014 21:22:50	Da	Putem medija (TV, internet)	Postoji, ali se ne sjećam koja je to...

	Vrijeme	Jeste li se ikada susreli s pojmom "nizozemske kuhinje"?	Ako jeste, na koji način?	Što mislite, postoji li "tipična" nizozemska hrana i koja bi to bila?
45.	5.5.2014 21:26:24	Da	Turistički sam boravio/la u Nizozemskoj	Sir!
46.	5.5.2014 21:31:19	Ne		
47.	5.5.2014 21:34:49	Ne		
48.	5.5.2014 21:40:22	Da	Turistički sam boravio/la u Nizozemskoj	HARINGE U UMAKU OD SENFA, POFFERTJES, DAGNJE SA SIROM, KRUMPIR
49.	5.5.2014 21:43:34	Ne		Mislim da postoji, ali ne buh znala koja
50.	5.5.2014 22:28:09	Ne		
51.	5.5.2014 22:30:35	Ne		
52.	5.5.2014 22:34:45	Ne		da
53.	5.5.2014 22:44:03	Ne		
54.	5.5.2014 23:09:25	Ne		Sir, trava, raznorazno zeleno povrće ? Nešto svježije i organsko
55.	5.5.2014 23:16:33	Ne	nisam nikad cula za nizozemsku kuhinju	Iskreno na Nizozemsku me podsjećaju tulipani, na pamet mi ne pada nikakva hrana
56.	5.5.2014 23:21:54	Ne		
57.	5.5.2014 23:24:21	Da	Putem medija (TV, internet)	Ono čokoladno govno koje se sipa na kruh, obično s maslacem. Haringe? s lukom, pomfri s majonezom, pohana tjestenina (tako nešto - snack food, prodaje se na štandovima)
58.	5.5.2014 23:24:45	Ne		
59.	5.5.2014 23:39:37	Ne		
60.	6.5.2014 1:46:02	Da	Turistički sam boravio/la u Nizozemskoj	nemam pojma... sir kozji valjda
61.	6.5.2014 10:39:41	Ne		sigurno postoji, ali nisam upoznata s njom.
62.	6.5.2014 13:08:49	Ne		Ne poznajem nizozemsku kuhinju tako da ne mogu odgovoriti na ovo pitanje. Ne poznajem ni jedno tipično ili tradicionalno nizozemsko jelo.
63.	6.5.2014 13:54:12	Da	Turistički sam boravio/la u Nizozemskoj	Ne.

Prilog 2: Rezultati ankete na ispitanicima koji su duže vrijeme boravili u Nizozemskoj ili su tamo rođeni.

	Vrijeme	Koliko ste vremena proveli u Nizozemskoj?	Kako biste opisali tipičnu nizozemsku kuhinju?	Postoji li neki element nizozemske kuhinje na koji Vam se bilo teško priviknuti i zašto?	Koliko često jedete "tipična" nizozemska jela?	Koliko često jedete jela stranih kuhinja?	Koje strane kuhinje preferirate?
1.	24.3.14. 17:33	Rođeni ste u Nizozemskoj	Nešto od mesa, krompir ili pomfri, i salata.	Appelmoes= Sos od jabuke Haring= sirova slana riba	1 - 2 puta tjedno	Nekoliko puta tjedno	Iz tailanda, kineska hrana, sushi
2.	24.3.14. 17:37	Rođeni ste u Nizozemskoj	Nizozemska jela su naprimjer; Boerenkool, zuurkool tesko je opisati ta vrsta jela. Savjetujem ti da potražiš na internetu ta jela. Sistem obroka im je specifičan, ujutro doručuju, popodne pojedju nešto na brzake sendvic, omlet ili tak nešto slično. Navečer oko 6 sati uvijek točno u isto vrijeme jedu kuhani obrok. Poslije večere/rucka nemaju naviku više jesti (eventualno nešto malo pojedju, al to su manje više grickalice).	-	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	Talijansku Hrvatsku
3.	24.3.14. 17:46	Rođeni ste u Nizozemskoj	nizozemska kuhinja postoji iz sira za doručak ili sa crosanima a večera je ponekad blitva, brokoli ili stampano sa kupusom i krumpir pa se doda uz to kobasica	da i te kako, skoro svasta zato što sam naučena na naša hrvatska jela.	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	mediteransku kuhinju
4.	24.3.14. 18:30	Rođeni ste u Nizozemskoj	Nema puno varijacije	Ne	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	Talijansku Vietnamsku Japansku Kinesku
5.	24.3.14. 18:47	Rođeni ste u Nizozemskoj	Vecina nizozemaca nema više naviku na tipična jela kao što je to prije bilo. Ta tipična jela su kupus sa kobasicom, krumpiri, mali komad mesa (mljeveni) i neki povrće. A ponekad za marendu sendvic jedu i za večeru opet sendvic. Dosta su ljeni za kuhati, samo da je na brzinu i što jeftinije. Tek zadnjih godina su počeli gledati talijansku kuhinju i koristiti začine. U trgovinama je teško naći kvalitetne namirnice, za to treba ići u posebne prodavaonice i treba znati što kupiti a to je njima opet većinom preskupo. Nizozemcima jelo nije toliko važno kao nama, jednostavno nužno zlo.	Cjeli život sam tu i nikad se nisam navikao na njihov sistem i ostao sam uz našu kuhinju.	Rjeđe od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	Pored naše kuhinje, talijansku, slovačku/cesku.

	Vrijeme	Koliko ste vremena proveli u Nizozemskoj?	Kako biste opisali tipičnu nizozemsku kuhinju?	Postoji li neki element nizozemske kuhinje na koji Vam se bilo teško priviknuti i zašto?	Koliko često jedete "tipična" nizozemska jela?	Koliko često jedete jela stranih kuhinja?	Koje strane kuhinje preferirate?
6.	24.3.14. 20:25	Rođeni ste u Nizozemskoj	Jednostavna, brza i jeftina kuhinja. Baza jela je krumpir i sezonsko povrće. Ne koriste puno začina i nema nekih ludih kombinacija. U gradivima blizu mora se tu i tamo jede riba. Najviše je frigaju.	Potrebne 'Crome' (maslac za kuhanje) i velike potrebne majoneze uz pomfrit	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	Aziatske, mediteranska i bio-kuhinja
7.	25.3.14. 3:46	Rođeni ste u Nizozemskoj	Nizozemci obično jedu na određeno vrijeme, tj. doručak, ručak oko 12:00 i večera u 18:00. Za doručak se jede obično kruh s necime, jako je popularan 'hagelslag', to su čokoladne mrvice. Za doručak se isto jede rusk ili 'ontbijtkoek'. Za ručak se opet jede kruh (znaci snedvic). Za večeru Nizozemci vole stampot. Stampot je krumpir s povrćem (kao pire krumpira ali onda i s povrćem). Uz to se obično jede kobasicu, tako da bi možda i Hrvati voljeli ali ipak sumnjam. Kao 'fastfood' Nizozemci imaju svakakvih vrsta 'przene hrane'. Tj. pomfrit s majonezom ili kecapom, ili skupa i s lukom pa je 'patatje speciaal'. Ima i umak o kikirikija (pindasaus). Druge przene uzine su 'frikandel', 'kroket' i 'bitterbal'. Frikadel s majonezom i kecapom je 'frikandel speciaal'. Kroket i bitterbal se jedeu sa senfom.	Ne bas. Prokulice se jedu u Nizozemskoj pa njih ne volim, kao i puno Nizozemaca. Nizozemska kuhinja nije bas ukusna.	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	Od mame preferiram nasu kuhinju s balkana. Uz to i obozavam azijske kuhinje (kineska, tajlandska). Isto puno jedem surinamsku kuhinju. Surinam je bivši nizozemski koloniji u Joznoj Americi. Ta je kuhinja pod utjecajem cijelog svijeta jer tamo žive svakakvi narodi.
8.	27.3.14. 22:14	Rođeni ste u Nizozemskoj	Patat (pečeni krumpir) Frikandel Kroket Stampot (kuhani krompor I povrće)	Fali vegeta.	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	Suriname

	Vrijeme	Koliko ste vremena proveli u Nizozemskoj?	Kako biste opisali tipičnu nizozemsku kuhinju?	Postoji li neki element nizozemske kuhinje na koji Vam se bilo teško priviknuti i zašto?	Koliko često jedete "tipična" nizozemska jela?	Koliko često jedete jela stranih kuhinja?	Koje strane kuhinje preferirate?
9.	25.3.14. 10:26	Rođeni ste u Nizozemskoj	<p>Hrana sa jako malo začina. Koriste sol i papar i to nešto malo :)</p> <p>Doručak je nešto malo (kruh sa čokoladom ili peanut butter, ili crusli s mljekom)</p> <p>Lunch je oko 12-13h to je opet kruh sa sirom, jaje, salame i to tako.</p> <p>Vecera je u 18h (po restoranima malo kasnije, guzva oko 19h)</p> <p>Onda se jede nešto easy. NL zeće skuhati veceru u manje od 30minuta. Često je to nešto kao, salata i uz to krumpir, povrće skuhanu i nešto od mesa.</p> <p>Specijalitete jeste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stampot: mashed patatos sa povrćem (to možete potražiti na google kak izgleda i sta je) - Erwtensoepe: zimski juha od graska - Stoofvlees: meso na laganini, fino začinjeno - Hachee: meso <p>Ovu se sve malo starinske delicije a nema bas i nekih modernih NL jela, sve je to multi-culti mix od stranih kuhinja.</p>	<p>Da, često ću od prijatelja iste price haha. Oni jedu u 18h i to je to, kasnije nema hrane pa si napravi sandwich..</p> <p>Ako navratitis kod njih a oni još nisu večerali.. Oni te neće pozvati da večeras s njima (jer nemaju dovoljno, oni često kuhaju po osobi)</p> <p>Kad je rođendan.. Ima svakom jedan komadic torte, malo salame i kockice sira. Ili imaju fritizu i ona svakakve male snacks (naprimjer bitterballen) spremne. To je to.</p> <p>To je nama HR sve čudno jer kod nas uvijek ima hrane za cijelu ulicu a ne samo za obitelj haha.</p>	1 - 2 puta tjedno	Nekoliko puta tjedno	- Francuska - Italija
10.	25.3.14. 19:43	Rođeni ste u Nizozemskoj	<ul style="list-style-type: none"> - Hering (haring), hagelstag, stroopwafel, oliebol, appelflap drop, paprikaš (osim paprike koriste drugo povrće, zgnječeno s krumpirom), čorba od graška - Često jedu kruh, za večeru često jedu mesa, krumpira, i povrće. <p>vecina uzme i desert Vecina jede oko 6. Kad ljudi dodu na kavu daju kekse</p> <p>Holandani vole jesti strano (azijatsku kuhinju-koja je tu donijela nasi/bami- npr, ili surinamsku), a i sa puno začina</p> <p>Isto tako vole izaci u restorane</p>	<p>Jedu puno kruh, nisam bila naviknuta na to. Holandani ne kuhaju puno, i tako mislu da dobiju sve zdravo. Jestu jelo u odijedeno vrijeme je isto specifično. znaju jesti jedan dan u tjedno meso ili palacinke, izaberu da jedu nešto, srijedom ili petkom, npr..</p>	1 - 2 puta tjedno	1 - 2 puta tjedno	Talijansku

	Vrijeme	Koliko ste vremena proveli u Nizozemskoj?	Kako biste opisali tipičnu nizozemsku kuhinju?	Postoji li neki element nizozemske kuhinje na koji Vam se bilo teško priviknuti i zašto?	Koliko često jedete "tipična" nizozemska jela?	Koliko često jedete jela stranih kuhinja?	Koje strane kuhinje preferirate?
11.	27.3.14. 22:43	Rođeni ste u Nizozemskoj	nemaju svoju... internacionalna je kuhinja	kompot od jabuka sa pomfritom	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	kinesku
12.	24.3.14. 20:46	Kraće razdoblje (do jedne godine)	Često se po ulicama grada mogu vidjeti štandovi s pomfritom (njihovi frietjes). Oni to obožavaju i puno majoneze gore. Čini mi se da vole jesti i vafle, a i obavezno sir. Zato i ima toliko prodavaonica sira. Za doručak jedu kruh, čini mi se da na njega namažu maslac i gore posipaju komadiće čokolade (hageslag). To im je odlično. A naravno jedu i salame i sir, marmelade, pahuljice s mlijekom ili jogurtom. Za ručak jedu broodjes odnosno sendviče, uglavnom suhe stvari. Salamu na kruh i sir, uz to kakvu salatu. Tek im je večera pravi obrok. Počinje oko 6. Za večeru jedu prave kuhane stvari i juhu. Pripremaju svoj stamppot (povrće zgnječeno- bilo da se radi o krumpiru s mrkvom ili drugim sastojcima). Što se tiče samog posluživanja jela. Svatko dobije jedan komad od svega. Recimo jedan komad mesa, jedan komad kolača. Ne više.	Jako mi je teško bilo priviknuti se na dva suha obroka na dan. Ujutro broodjes i popodne za ručak broodjes. Navikla sam na topli, obilni ručak, kuhanu hranu tipa juha, pečeno meso i nekakav prilog ili nešto "sa žlicom", a ne na salamu, sir i marmeladu za ručak. To su iznimni slučajevi kad tako ručam. A za vrijeme svog boravka u Nizozemskoj jela sam svaki dan za ručak broodjes. To mi je strašno smetalo i falila mi je domaća kuhinja. Falio mi je topli obrok. To mi je previše suho bilo. A primijetila sam da i drugi ljudi koji nisu Nizozemci dijele moje mišljenje. I nisam navikla na hageslag. Probala sam ga, ali je to preslatko i neobično mi je što se jede za doručak s kruhom tj. na kruhu, a ne kao dekoracija na kolačima. I strašno mi je čudno i rekla bih čak nepristojno bilo što se pazilo koliko koja osoba uzme. Dakle, kako sam već rekla: jedan komad po osobi. To me prilično šokiralo jer su pokoji komadi mesa bili vrlo maleni ili je desert bio sićušan. To se u mojoj kulturi ne bi moglo dogoditi da te netko opomene da nešto vratiš na mjesto ili da uzmeš samo jedan komad nečega. To me jako šokiralo.	Rjeđe od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	Talijansku i njemačku

	Vrijeme	Koliko ste vremena proveli u Nizozemskoj?	Kako biste opisali tipičnu nizozemsku kuhinju?	Postoji li neki element nizozemske kuhinje na koji Vam se bilo teško priviknuti i zašto?	Koliko često jedete "tipična" nizozemska jela?	Koliko često jedete jela stranih kuhinja?	Koje strane kuhinje preferirate?
13.	24.3.14. 21:40	Kraće razdoblje (do jedne godine)	vecera u 6 sati topli obrok... vele da je zdravie jest popodne a veceru da je lagana i stavljaju voce u meso i mijesaju svasta sa svime. Moj muz (nizozemac) veli da smo mi hrvati barbari kaj se hrane tice... ja velim da nizozemci jedu napoj za svinje jer mijesaju sve sa svime bez smisla i logike... i sve kaj sam ja tu vidla je u biti azijska kuhinja...	nikad nebum mogla jesti slatko i slano zajedno zasto??? kaj nije ocito? bljak!!!	Rjeđe od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	talijansku
14.	25.3.14. 12:35	Kraće razdoblje (do jedne godine)	Mislim da je današnja tipična nizozemska kuhinja multinacionalna zbog mnoštva narodnosti koje u toj zemlji žive i naravno da je svaki narod doprinesao razvoju nizozemske kuhinje u svim mogućim smjerovima. S druge strane Nizozemska je razvijena zemlja u kojoj je mnoštvo namirnica dostupno i nije problem i privatno kod kuće napraviti bilo koje jelo koje čak izvorno i nije nizozemsko, a kada se nema vremena ili volje uvijek postoji velik izbor raznih restorana. No kad bih baš govorila o tipičnoj, izvornoj nizozemskoj kuhinji, spomenula bih slastice i to pepernoten i kruidnoten te poffertjes i vafle. Iako su vafli danas tipično belgijsko jelo, no kad se pogleda u prošlost tih zemalja, ja bih vafle stavila i kao nizozemsko i belgijsko jelo jer su ipak te dvije zemlje kroz povijest bile jedna zemlja i razvijale istu kuhinju. Također su privlačne i oliebolle koje su mi osobno jako fine, a naravno da ima i drugačijih jela, onih pravih kao stampot i bitterballen, frikandellen, vlaai i vla. A vrlo je popularan i pomfrit kao i u ostatku svijeta, no ovdje je ipak popularniji i iako izvorno nije nizozemsko jelo, Nizozemci su ga po meni prisvojili kao svoje jer su smislili mnogo priloga koje možeš jesti s pomfritom i raširili ga po cijeloj državi. Mislim da Nizozemci vole razna jela tj. i svoja tipična, ali i sve strane kuhinje jer je toliko raznih restorana da te jednostavno taj izbor privlači jako. Što se tiče obroka, nisam iskreno ljubitelj jedenja palačinki i poffertjesa za doručak pogotovo s njihovim stroop sirupom preko svega, no sve ostalo mi je u redu. Stroopwafelsi kao slastica su isto rasireni i odlično su kao međuobrok, no osobno smatram da je jedan posve dovoljan jer su izuzetno slatki.	Nisam isprobala sva nizozemska jela tako da ne mogu točno za sve reći, no mogu reći za slastice koje sam isprobala. Sve su fine, no osobno su mi preslatke zbog stroop sirupa te mislim da se na to ne bih uopće mogla priviknuti. A inače dok sam boravila u Nizozemskoj mi se bilo teško priviknuti i na jedan komad određenog jela po osobi tj. nemaš pravo uzimanja više nego su porcije točno određene. Moguće je to i jedan od razloga zašto Nizozemci nisu pretili kao neke druge nacije gdje je na stolu hrane u izobilju, često i više nego je potrebno.	Rjeđe od jednom tjedno	Rjeđe od jednom tjedno	Definitivno talijansku, a velika mi je želja isprobati detaljnije kinesku i japansku kuhinju. Talijanska kuhinja mi je omiljena zbog iznimno velikog broja oblika i okusa tjestenine i kad uz to dolaze i raznoliki umaci i mogućnosti spajanja s raznim mesom, onda je to stvarno odličan obrok.

	Vrijeme	Koliko ste vremena proveli u Nizozemskoj?	Kako biste opisali tipičnu nizozemsku kuhinju?	Postoji li neki element nizozemske kuhinje na koji Vam se bilo teško priviknuti i zašto?	Koliko često jedete "tipična" nizozemska jela?	Koliko često jedete jela stranih kuhinja?	Koje strane kuhinje preferirate?
15.	25.3.14. 15:06	Kraće razdoblje (do jedne godine)	Podosta škroba (krumpir)	previše škroba, neobično kuhano povrće (primjerice kuhana cikorija)	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	talijanska, azijska, mediteranska
16.	25.3.14. 18:48	Kraće razdoblje (do jedne godine)	Zdrava prehrana bez pretjerivanja u jelu i piću.	Ne postoji, lako se naviknuti.	Nekoliko puta tjedno	Rjeđe od jednom tjedno	Za sada nizozemsku i hrvatsku. Kineska mi je također vrlo interesantna
17.	25.3.14. 22:02	Kraće razdoblje (do jedne godine)			Rjeđe od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	Tai,Indiian, Mexican
18.	26.3.14. 22:44	Kraće razdoblje (do jedne godine)	znam ,puno mliječnih i vegetarijanskih proizvoda	na fast food, jer je previše jednoličan	Rjeđe od jednom tjedno	Rjeđe od jednom tjedno	talijansku
19.	29.3.14. 12:14	Kraće razdoblje (do jedne godine)	Specifično za nizozemsku kuhinju je riba (haringa), poslastice (poffertjes, vafle, hagelslag), puno krumpira (što npr. kuhanog, pečenog, što u obliku pomfrija), slabo pečeno meso. Također se puno konzumiraju mliječni proizvodi npr. sir (često se jede i prisutno je puno vrsta), mlijeko. Za desert se jede mnogo voća ili manji komadi kolača sa sladoledom. Doručak i ručak nisu tako obilni, za večeru se obično jede kuhani i obilniji obrok. Ručak baš i nije tako raznovrstan, uglavnom se sastoji od kruha, sira, neke vrste salate i salame.	Slabo pečeno meso i sam raspored obroka, tj. nešto laganije (sendviči) za ručak i obilnija večera. Male porcije, tj. činjenica da se od svega uzima po jedan komad, a ne npr. kao kod nas po želji. Domaćini nude samo jedan komad, dok se kod nas goste stalno (možda i previše) podsjeća da "ima još" i da "trebaju/ mogu uzeti još".	Rjeđe od jednom tjedno	Rjeđe od jednom tjedno	Meksičku, talijansku, azijsku.
20.	30.4.14. 12:07	Kraće razdoblje (do jedne godine)	odlični sirevi, jednostavna kuhinja, čisti i jasni prirodni okusi, prekrasne boje poslužene hrane	Nemam takvih iskustava	Rjeđe od jednom tjedno	Rjeđe od jednom tjedno	Njemačka

	Vrijeme	Koliko ste vremena proveli u Nizozemskoj?	Kako biste opisali tipičnu nizozemsku kuhinju?	Postoji li neki element nizozemske kuhinje na koji Vam se bilo teško priviknuti i zašto?	Koliko često jedete "tipična" nizozemska jela?	Koliko često jedete jela stranih kuhinja?	Koje strane kuhinje preferirate?
21.	30.4.14. 13:28	Kraće razdoblje (do jedne godine)	<p>Nizozemci obično jedu tri obroka, doručak, ručak i večeru koliko sam uspio shvatiti iz razgovora. Zanimljiva stvar u mom okruženju je da su se za ručak uglavnom jeli sendviči sa salamom, nekom vrstom salate unutra (zelena, paradajz etc.), sirom ili sa svježim sirom. Uz to je obično bilo prisutno svježe mlijeko ili jogurt. Neki ljudi su konzumirali i dimljene haringe ili neke druge vrste riba. Dosta često se uz senvi konzumirala i šalica juhe u koju se često stavljaju komadići suhog kruha.</p> <p>Za večeru se uglavnom jedu konkretnija jela, sličnija onome što mi poznajemo kao ručak. Ručak je bio oko 12 sati a Nizozemci dosta često večeraju oko 18-19 što je meni bilo dosta rano. Od zanimljivih jela istaknuo bih krokete punjene s nekom mesnatom smjesom, ima ih u više vrsta i oblika. Znaju se naći u obliku kuglica i onda imaju drugačije ime. Pošto sam bio u dosta internacionalnom okruženju bila su prisutna i razna Europska, ali i Turska jela.</p> <p>Nizozemci za svoju kuhinju kažu da je dosadna i jednolična, krumpir i meso, zapravo više neka smjesa krumpira i mrkve s mesom, no nisam upoznat sa svim tradicionalnim jelima + meni je taj mix bio fin. :)</p> <p>Imaju i određene vrste kolačića koje su zgodne, kao i vrstu slatkog kruha, postoji i čokoladna varijanta ;) koji su mi bili dosta fini.</p> <p>Za doručak znaju jesti čokoladne mrvice, slično izgledaju kao ukrasi za tortu. Te mrvice posipaju po kruhu i to onda tako jedu+naravno mlijeko. Probao sam i zapravo je OK, iako je meni bolja, recimo Nuttela. :D</p> <p>Zanimljivo je da je kod njih teško naći kruh u obliku kakvog mi poznajemo svježe iz pekarnice s koricom.</p>	<p>Najneobičnije mi je bilo priviknuti se na kruh i čudilo me kako je teško pronaći naš ekvivalent tome.</p> <p>Uz to, čajevi do kojih sam uspio tamo doći mi nisu bili uopće dobri, no to je možda ispalo slučajno, nije da sam baš pretražio puno trgovina.</p> <p>Malo je bilo i neobično što svi jedu sendviče za ručak, barem u mom okruženju, no na to se sve lako privikne.</p>	Rjeđe od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	<p>Volim talijansku kuhinju, paštu i sve vezano uz nju, razne vrste umaka, okusa, pizze. :)</p> <p>Nisam baš jako upoznat s drugim kuhinjama, ali evo volim Kebab, što bi trebala biti Turska kuhinja, ražnjice i jela s roštilja s čime se dosta Grci ponose, ali to je već standard i kod nas.</p> <p>Naravno, tu su i čevapčići, pa mogu reći i da sam ljubitelj ovoga tradicionalno Bosanskog jela. :)</p>

			<p>Oni imaju kruh više u nekakvom tost obliku, narezan na tanke šnitice, kupuje se u vrećama po 1kg otprilike. Nije hrskav već mekan uključujući rub, koji se i ne može baš zvati koricom. :D</p> <p>Inače postoje razne vrste, sa i bez raznih sjemenaka unutra.</p> <p>Postoji jedna posebna vrsta mlijeka, oni to zovu Vla, nešto kao puding samo puno rjeđe i jako fino. :)</p> <p>Najčešći okus je vanilija, ali postoji i čokolada, a vjerojatno i neki drugi.</p> <p>To se isto često konzumira uz obroke.</p> <p>U trgovinama se mogu naći i bomboni, to je neka njihova vrsta, ali meni nije bilo baš nešto posebno. Nekakav pepermintasti okus je imalo, naš bronhi mi je finiji recimo.</p> <p>Zanimljivo je da mi je bilo dosta teško pronaći koncentrirani sok, ono što mi obično razrjeđujemo s vodom (iako sam na kraju uspio naći i po mom mišljenju naši su bolji), no zato ima puno drugih prirodnih sokova. Sirevi su nešto masniji nego kod nas, ali dosta fini. Najpoznatiji sir im je Gouda, nazvana po gradu Gaudi. :)</p> <p>Imaju nekoliko vrsta piva, Grolsh je lokalno pivo regije u kojoj sam ja boravio. Uz to još imaju Heineken i mislim da ih još ima ali ja baš nisam expert u tom području.</p>				
22.	24.3.14. 16:54	Dulje razdoblje (više godina)		Mjesanje slatkog i slanog	1 - 2 puta tjedno	1 - 2 puta tjedno	Talijanska
23.	24.3.14. 17:29	Dulje razdoblje (više godina)	<p>Dosta zdravo, više kuhano nego peceno, kruh obicno crni, povrce po mogucnosti sto krace kuhano.</p> <p>Dorucak pahuljice, ili sendvic sir, dzem, i hagelslag to vam je sto se kod nas dekoriraju kolaci i torte.</p> <p>Recimo kao sitno ribana cokolada. Sendvic se nosi na posao ili u skolu, a navecer u 18 h. Topli obrok.</p> <p>Vecinom kuhani krompir i povrce i komsdic mesa l p.osobi. pomfti se jede uglavnom sa puno majoneze.</p>	Ne postoji.	Nekoliko puta tjedno	Rjeđe od jednom tjedno	Kineska, japanska, francuska

	Vrijeme	Koliko ste vremena proveli u Nizozemskoj?	Kako biste opisali tipičnu nizozemsku kuhinju?	Postoji li neki element nizozemske kuhinje na koji Vam se bilo teško priviknuti i zašto?	Koliko često jedete "tipična" nizozemska jela?	Koliko često jedete jela stranih kuhinja?	Koje strane kuhinje preferirate?
24.	24.3.14. 17:14	Dulje razdoblje (više godina)	Nizozemci su poznati po svojim 'stampot'. To je skuhanu povrce, skuhanu krumpir i to sve se kao pira izgnijeci, uz to ide ponekad malo slanine ili kobasice. - spruitjes, to je jedna vrsta povrca koje je tipično Holandsko. Lici malo na mini-kupus. Drugo po čemu su poznati to je da je njihova večera uvijek u 18h. Inace vec unaprijed znaju sta ce jesti u toku tjedna jer za svaki dan imaju vec isplanirano sta ce. Recimo napr. u srijedu se jede juha, u četvrtak pomfrit ili tako nesto, i to se ponavlja svaki tjedan.	Oni posipaju sve s nekim svojim sosovima, (cesto samo pogrijano i iz kesice) to je meni bezpotrebno kad je hrana ukusna i lijepo pripremljena.	Rjeđe od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	Nasu, Talijansku i Grcku.
25.	24.3.14. 17:37	Dulje razdoblje (više godina)	Tipično je da je kod nekih obitelji , svaki dan kuhan krompir , komad mesa i kuhano povrce , navike su da bi bili određeni dani za pomfrit ili neko drugo jelo , sistem je da se za doručak vecinom uzimaju jogurt s musli ili slicno , popodne sendvici i navece topli obrok.	Ne meni sve odgovara .	Nekoliko puta tjedno	Rjeđe od jednom tjedno	meni ova nizozemska sasvim odgovara
26.	24.3.14. 17:43	Dulje razdoblje (više godina)	Doručak: žitarice ili kruh Ručak: kruh Kuhani krumpir, komadić pečenog mesa i 200 gr kuhanog povrća	Nizozemski kruh je kao spužva, Hrvatski kruh je dosta ukusniji.	1 - 2 puta tjedno	Nekoliko puta tjedno	Hrvatsku, Španjolsku, Portugalsku, Latinoameričku
27.	24.3.14. 18:18	Dulje razdoblje (više godina)	Večera se sastoji skoro uvijek od kuhanog krompira, povrća i komadić mesa, desert je standard puding ili jogurt. Jednostavna hrana sa malo varijacija. Često judu i juhu od graha i još poznatija je grašak-juha sa kobasicom.	Kombinacije pomfrit sa sosom od jabuka ili uz skoro sve se jede sos od kikirikija.	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	Kinesku, vijetnamsku, italijansku, tursku, indijsku kuhinju
28.	24.3.14. 17:58	Dulje razdoblje (više godina)	Doručak i ručak je najcesce kruh sa namazom, sirom ili narezcima. Večera je kuhani krompir, povrce kuhano na les i komadic pecenog mesa.	Nema variva.	1 - 2 puta tjedno	1 - 2 puta tjedno	Talijanska, azijska, hrvatska

	Vrijeme	Koliko ste vremena proveli u Nizozemskoj?	Kako biste opisali tipičnu nizozemsku kuhinju?	Postoji li neki element nizozemske kuhinje na koji Vam se bilo teško priviknuti i zašto?	Koliko često jedete "tipična" nizozemska jela?	Koliko često jedete jela stranih kuhinja?	Koje strane kuhinje preferirate?
29.	24.3.14. 17:59	Dulje razdoblje (više godina)	Nema bas puno tipicnih nizozemskih jela. Oni SVI obozavaju "patat" ili pomfrit i tom ponudom (nazalost jer nie bas zdravo) obiluje cijela Nizozemska. Ja bih osobno spomenuo "stampot". To je zdravo i meni najdraze jelo (prilog mesu) od kuhanog povrca pomjesanog sa samljevenim kuhanim krompirom. Morska su zemlja, ali zbog tipicnog pjeskovitog morskog dna ne obiluju sa vrstom ribe iz njihovog mora to je uglavnom ribs srodna nasem Listu. U slatkoj vodi love i uzgajaju male jegulje koje u peci suse na dimu i tako (masne) su vrlo ukusne i zdrave u određenim kolicinama. Ukratko toliko.	Multinacionalna su zemlja i tom podlijeze i njihova ishrana. Ta su jela uglavnom prezacinjena ali ne jaka, ali ja osobno vise volim osjetit ukus onoga sto jedem, a ponekad zbog silnih zacina ni ne znam sto jedem i to mi ne odgovara.	Nekoliko puta tjedno	Rjeđe od jednom tjedno	Talijansku i naravno nasu kao i uglavnom sve kuhinje sjevernog Mediterana. Puno uspjeha!
30.	24.3.14. 19:31	Dulje razdoblje (više godina)	Bolnicka hrana, bez maste, cudne kombinacije. Mi je bas ne volimo. Izuzetak je hrana u ulju przena (iz friteze), oni imaju te svoje "hapjes" koje su jako ukusne. Frikandel, bitterbal, kaassoufle, vlammetjes, patat oorlog, speciaal, joppie.	Brokulice (spruitjes), jos uvijek ih ne volimo.	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	Sve, mi smo gurmani
31.	24.3.14. 19:42	Dulje razdoblje (više godina)	Domaća hrana u NL je jako jednostalna, robusna je i plitkog ukusa. Većinom kombinacije želja i mesa. Gdje je razmjer želje vs. Recimo meso 3:1 gdje bi kod nas 2:2 bilo a u gurmana možda i 1:3 ;) Juhe su im rijetke i jednostavne. Kruh je laganiji nego naš i skoro uvijek kupljen izrezan na fete. Doručak i ručak je skoro u svim slučajima kad se jede doma, taj kruh. Složen sa sirom ili šunkom u raznim izvedbama. Uz to se relativno puno pije čaša	Meni najgori element je sa je standard za ručak jesti suho i to najviše kruh sa sirom/šunkom/namazima. Mama je pratila naše i uvijek kuhala i za ručak i za večeru. Kasnije u poslovnom svijetu kolege bi nosile za ručak izujtra već složene sandwiche (brrrrr) a ja sam uvijek izletio van da pojedem prave hrane. Što bi	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	E sad si me pito... Redosledom po kako mi padne napamet, Ali ima redosleda :) Teppan-Yaki (Japanski, frisko, pečeno na ploče ispred tvog nosa)

		<p>mlijeka.</p> <p>Voće se jede relativno puno, država već desetine godina naglasuje pojesti 3 komada voća dnevno, koje se često pojede kao među obrok.</p> <p>Meni njihova domaća hrana nikada nije vukla, slaba je po kvaliteti i izvedbi.</p> <p>U mladim danima kad bi na ručak doveo holandsku ekipu sa osnovne, ubili su se na Namibija piti :)</p> <p>A sad jedan pozitivac, i zašto mi olandija zna faliti, a taj životni stil sve više Olandani žive.</p> <p>Zbog hrpu nacionalnosti koje su se okupile zadnjih desetljeća. Imaš originalnih restorana iz 170 zemalja svijeta. Sjetiš se jesti Etiopski, argentinski, mongolski... Ma može brate. (Etiopski mogu preporučiti btw). Tu raznost u ponudi mi tu u Splitu jebano fali :(</p> <p>Mlađe generacije su od toga svega dosta pokupili i unijeli u domaku kuhinje. Gdje ćeš bez problema kod olandane pojesti odličan nasi-goreng (indoneski)</p> <p>Čak mogu zaključiti da novlije generacije toliko inozemnog pokupili da u rijetkim slučajima još kuhaju izvorne recepte, a kad ti već rade, da je to više neki sentiment djetinstva.</p> <p>Da spomenem da je vrijeme doručka 7-9, ručak 12:14:00 a standardom jedino toplo jelo večera od 18:00 do 19:00.</p> <p>Marende i Gableci nepostuju.</p> <p>Ako dođeš kod olandane kad se troši obrok, nemoj očekivati da ćeš biti ponuđen hranom. Kuha se</p>	<p>rezultiralo u jeste njihov snack-food. To su uglavnom pommes-fries sa</p> <p>kroketama/frikandelama/hamburg ere etc. Nije baš najzdravije ali je jebano toplo kako treba za ručak</p>		<p>Sushi - znaš sve</p> <p>Indoneski - sve super, love it!</p> <p>Tandoori indijski - Indijski curry sa tradicionalnim nan- kruhom sve iz Glivene peći (just kills it!)</p> <p>Italijanska kvalitetna kuhinja (ne pizze/paste) ona izvornog nivoa</p> <p>Francuska (Fusion) kuhinja, uvijek sam happy, ako me kuhar zna iznenaditi sa eksplozom ukusa koji nisam još nikada okusio</p> <p>I puno toga još, a ako ikad naletiš na "Jamaican Jerk-chicken" navali, nikada nećeš zaboraviti.</p> <p>Uvijek spreman za još pitanja:</p> <p>mato@bozic.nl</p>
--	--	---	--	--	--

			<p>onoliko koliko minimalno treba za članove porodice, a ne kao kod nas, pa čekaš pola sela da navrati da pojede toliko hrane (iako se i kod nas ništa nebací, ali uvijek ima za goste). A još da naglasim da se shvaća kao jebano nepristojno se nepozvano pojaviti za vrijeme bilo kojeg obroka!</p> <p>Namjernice se uglavnom nabavljaju u supermarketima. Iznimno se kupuje dobar komad mesa kod mesara ltd. Ali 90% je iz marketa.</p> <p>Naravno da i Olandani prate bio-pokret. Ali su marketi to vidili i sve u ponudi ima bio alternativu, što je 2 do ponekad 3 puta skuplje, pa ko voli nek izvoli.</p> <p>Još jednu stvar, ako se ide u restoran na večeru/ ručak standardno je "going dutch" znači svako svoj dio plaća. Sem ako si pozvan i u naprijed naglašeno da neko časti. Tradiciju koju ja nikad nisam pratio. Dok bi došlo do računa i svako si ga grabio za novčanik za svoj dio, ja bi račun zgrabio i platio, da ih malo naučim normalne kulture. I moram priznati da se to popravilo i moji prijatelji bi drugi puta kupili račun. Mogu se šta naučiti ;)</p>				
32.	24.3.14. 20:05	Dulje razdoblje (više godina)	<p>Ponekad mi se čini da tipična nizozemska kuhinja i ne postoji ili da se tijekom vremena potpuno izgubila u moru svih ostalih kuhinja koje su ovdje prisutne. Nizozemci su tako dosta stvari preuzeli iz stranih kuhinja i prihvatili kao svoje. Tipična nizozemska kuhinja se možda može naći na selu. Tu se jede najviše "stampot" (kuhani krumpir, mrkva i luk) sa kuhanim kobasicama i erwtensoep (juha od graska). Nizozemci jedu uglavnom jedanput topli obrok i to oko 6h navečer. Jede se jako puno prženih krumpirica (patat) i pržene ribe, onako "s nogu".</p>	Slane haringe koje se jedu sirove sa usitnjenim lukom.	Rjeđe od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	talijansku, kinesku, sirinamsku, tursku...
33.	25.3.14. 7:15	Dulje razdoblje (više godina)	2 puta dnevno sendvici, večera oko 18.00 meso i krumpir plus povrće	Ne	Rjeđe od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	Talijansku i tursku

	Vrijeme	Koliko ste vremena proveli u Nizozemskoj?	Kako biste opisali tipičnu nizozemsku kuhinju?	Postoji li neki element nizozemske kuhinje na koji Vam se bilo teško priviknuti i zašto?	Koliko često jedete "tipična" nizozemska jela?	Koliko često jedete jela stranih kuhinja?	Koje strane kuhinje preferirate?
34.	24.3.14. 22:44	Dulje razdoblje (više godina)	Nemastovitu. ljudi nemaju strast za kuhanjem hrana im je vise nesto sto se mora nego gust.	Ne	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	Meditranska kuhinja asian fusion.
35.	25.3.14. 11:14	Dulje razdoblje (više godina)	Nezanimljiva, blaga, puno krumpira i kuhanog povrća, dimljena riba i dimljena kobasica. Postoje i neki utjecaji indonezijske kuhinje, Večera je glavni obrok, za ručak se jedu sendviči. Prilično skromni obroci, kolači samo za posebne prilike. Malo varijacija u priložima, umacima i slično. Posljednjih godina primjećuje se pomodarstvo u kuhinji, knjige recepata poznatih kuhara vrlo su popularne, talijanska kuhinja unijela mnogo promjena u nizozemske navike.	Kombinacija crvenoga kupusa i jabuke, slatko i kiselo zajedno mi nije po ukusu.	Rjeđe od jednom tjedno	Rjeđe od jednom tjedno	Tursku, grčku.
36.	25.3.14. 11:41	Dulje razdoblje (više godina)	Tri obroka, doručak oko 8/9, ručak oko 1/2, večera oko 6 Doručak i ručak: najčešće sendvič sa sirom ili nekim drugim namazom Večera: Ugljeni hidrati: krumpir ili riza, komad mesa i povrće U sistemu, imaju tjedno svoju shemu za svaki dan (često možeš biti srijedom uvijek jedemo pomfrit ili neki drugi fastfood) Tipična Nizozemska jela: Kelj, kiseli kupus ili spinat mješani sa krumpirovom pirom i kobasicom ("Unox worst") Corba od graska Od fastfood-a: Frikandel, kroket, fiandel, debeli pomfrit Tipični Nizozemski seševi: umak od kikirikija, pira od jabuke To su neka tipična Nizozemska jela, ali ne smijemo zaboraviti da Nizozemci vole probati nešto iz svake kulture	Nema, odrastla sam uz tu kuhinju tako da sam se od malena navikla.	Rjeđe od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	Talijanska, Španjolska, Japanska, Indijska

	Vrijeme	Koliko ste vremena proveli u Nizozemskoj?	Kako biste opisali tipičnu nizozemsku kuhinju?	Postoji li neki element nizozemske kuhinje na koji Vam se bilo teško priviknuti i zašto?	Koliko često jedete "tipična" nizozemska jela?	Koliko često jedete jela stranih kuhinja?	Koje strane kuhinje preferirate?
37.	25.3.14. 12:36	Dulje razdoblje (više godina)	<ul style="list-style-type: none"> - puno przene hrane: frikandel, kroket, kibbeling, krumpirici - stampot (pire mijesan s lukom i mrkvom; endivijom, ostalim povrćem) - palacinke, poffertjes - karnemelk, vla - stroopwafels - hagelslag <p>Jede se puno kruha i przene hrane. Za ručak se najčešće jede sendvič i pije mlijeko. Večera je topli obrok, ali dosta kasno.</p>	Sendvič za ručak. I to svaki dan.	Rjeđe od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	Mediterranska (talijanska, hrvatska), austrijska, kineska.
38.	25.3.14. 14:37	Dulje razdoblje (više godina)	Dvije najtanje knjige na svijetu? Njemački humor i Nizozemska kuharica.	Kuhana cikla te kuhana salata. Zato jer su odvratne!!	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	Koje su dobre!! Bakina kuhinja kako ga ja oca da napravim kuhinja sve sta mi pase kuhinja
39.	25.3.14. 14:51	Dulje razdoblje (više godina)	najčesća kombinacija - krumpir, povrće, snicla, a najčešće zimsko jelo je stampot - pirekrumpir sa povrćem i kobaja pored, pasta tipično oko 15h svi jedu neko voće ili jabuku ili mandarinu	specijalitet haringa - trebalo mi je 17 godina nakon prvog iskustva da se odlucim da probam ponovno, a i sad je "probam" jednom u 2 godine	Rjeđe od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	thai i japansku
40.	25.3.14. 15:18	Dulje razdoblje (više godina)	doručak zitarice s mlijekom, ručak ne postoji kao tradicionalni ritual (za ručak/uzina se u glavnom izdvaja 15. minuta; sendvič sa tvrdim sirom ili marmeladom), večera polugotova jela, pasta, krumpir. večera se vrlo rano, standardno u 18:00.	nedostatak kreativnosti bilo koje vrste. nizozemski "snacks" su nejestive mesne preradjevine. mlada haringa sa lukom i kiselim krastavcima je nešto na šta sam se tesko navikao ali je u međuvremenu smatram najboljim što nizozemka ima. jede se u periodu maj-juni.	1 - 2 puta tjedno	Nekoliko puta tjedno	Talijansku, tursku (uopšte balkansku)

	Vrijeme	Koliko ste vremena proveli u Nizozemskoj?	Kako biste opisali tipičnu nizozemsku kuhinju?	Postoji li neki element nizozemske kuhinje na koji Vam se bilo teško priviknuti i zašto?	Koliko često jedete "tipična" nizozemska jela?	Koliko često jedete jela stranih kuhinja?	Koje strane kuhinje preferirate?
41.	25.3.14. 20:33	Dulje razdoblje (više godina)	Relativno bezukusna, lokalno povrce i kuhani krumpiri zgnjece se zajedno uz komad mesa s umakom... Za rucak se jede kruh s necim, topla vecera u 18 h. Ponekad cudne kombinacije, tipa speculaas (keks slican paprenjaku) na kriski kruha. Kruh lose kvalitete (ali po dva tjedna jestiv), zadnjih godina se ovo na srecu popravlja.	Povrce i voce ima vrlo malo okusa (raste u stakleniku), torte su cesto punjene samo slagom, uz spuzvasti biskvit.	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	Talijansku.
42.	25.3.14. 20:57	Dulje razdoblje (više godina)	Čokoladne mrvice koje stavljaju na kruh za doručak, sendvič ili komad kruha za ručak i onda (jedini topli obrok u danu) navečer iza 18.00 jedu nešto tradicionalno nizozemsko - Stampot (kiselo zelje s pire krumpirom i kobasica) ili riba...	Ručak koji to nije, jer je kao užina. Neukusne namirnice.	Rjeđe od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	Grčku i talijansku
43.	25.3.14. 21:32	Dulje razdoblje (više godina)	Vrlo jednostavno, vole utjecaje indonezijske kuhinje, tradicionalno podsjeća na njemačku kuhinju, haringe koje se takodjer konzumiraju su poštovanje tradicije, možda više nego namjerni odabir ribe kao dijela menu-a, prehrambene navike i sistem obroka razlikuju se od hrvatskih.	Gorespomenuta haringa, koja zbog obilja luka prikriva okus sirove ribe, kao i pojedino povrće. Omiljene bitterballen kao snack mi ne pričaju okusom kao niti frikandel.	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	Hrvatsku i djelomično njemačku, čiji se utjecaj pronalazi u hrv. kuhinji.
44.	25.3.14. 23:47	Dulje razdoblje (više godina)	Skromna kuhinja	Haringa se jede ne pripremljena . . .	Rjeđe od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	indian , turkish
45.	26.3.14. 0:51	Dulje razdoblje (više godina)	Bezokusna, s malo mašte	Drop, slana haringa, punjeni kekse (gepulde koeken). Grozan okus	1 - 2 puta tjedno	1 - 2 puta tjedno	Talijansku, hrvatsku
46.	26.3.14. 9:34	Dulje razdoblje (više godina)	Tipična nizozemska kuhinja je pomalo dosadna i jednolična (krumpiri, povrće i meso). Danas je teško razlučiti što je tipična nizozemska kuhinja zbog ogromnog utjecaja stranih kuhinja. Ono što je tipično je erwtesoep (juga od graška) i stampot (pire krumpir pomiješan sa neki povrćem i kobasica). Nizozemci se još uvijek trude jesti svježiju hranu (ne gotova jela), jedu uvijek tri obroka dnevno. Za naše pojmove je topli obrok jako kasno (tek oko 18 sati)	Topli obrok u vrijeme večere, ali sada sam se na to privikla zbog ritma života (s posla se dolazi tek u 18 sati). Haringa - na to se nikada neću naviknuti.	Rjeđe od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	talijansku, meksičku, kinesku

	Vrijeme	Koliko ste vremena proveli u Nizozemskoj?	Kako biste opisali tipičnu nizozemsku kuhinju?	Postoji li neki element nizozemske kuhinje na koji Vam se bilo teško priviknuti i zašto?	Koliko često jedete "tipična" nizozemska jela?	Koliko često jedete jela stranih kuhinja?	Koje strane kuhinje preferirate?
47.	26.3.14. 18:49	Dulje razdoblje (više godina)	Dorucak: sendvici Rucak: sendvici Vecera: Krompir, meso i povrce. I neki sos uz to. Između obroka: voce i keksi. Pino kave i caj.	Prije svega kruh. Tanke kriske, bezlicni okus. Naravno ima razlicite ponude kruha, ali cesto se uzima obicni crni kruh.	Rjede od jednom tjedno	Nekoliko puta tjedno	Talijansku, dalmatinsku, indonezansku kuhinju.
48.	27.3.14. 22:32	Dulje razdoblje (više godina)	Ne provode previše vremena u kuzini ne koriste previše začina i vole jesti prženo u ulju i haringu te imaju ogromne fritule koje nisu ni blizu nasima	Haringa....sirova riba i jos uvijek triba puno kapule i kruha	Rjede od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	Japansku i talijansku
49.	30.3.14. 9:22	Dulje razdoblje (više godina)	Holandska kuhinja se sastoji od krumpir povrce meso. Povrce raznoliko skuhanu i skaseno kao pire i krupir isto pire i onda se to skupa izmijesa. Meso može biti mljeveno i naprave loptice i onda to frigaju u ulju. To ulje se kasnije koristi za jus. To se zovu Stampot Holandezi to najcesce jedu i to je vise zimski objed. Ali oni ga uvijek vole jesti.	Taj objed prije napisan mi ne jedemo jer volim povrce viditi koje je vrste a ne skaseno i pomisano. Mi Dalmatinci preferiramo nasu kuhinju u Nizozemskom.	Rjede od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	Italijanska kuhinja, kineska Puno uspjeha Bog
50.	29.3.14. 16:30	Dulje razdoblje (više godina)	U Nizozemskoj se topli obrok jede navece i to pretežno oko 18:00 sati. To je zbog radnih navika jer je radno vrijeme uglavnom od 8:00 -17:00 sati. Lunch (marenda ili rucak) se uglavnom nosi od kuce a to su sendvici koje sami pravimo doma. Kruh od kojih pravimo ove sendvice kupimo uglavnom isjecen na snite. Pauze su pretežno oko 12:30 i traju pola sata. Specificana jela su; -Boerenkool met worst (seljacki kupus sa kobasicom), - erwtensoep (juha od graska sa dimljenom kobasicom). -Stampot (to je jelo sto se mijesa kuhani krumpir, kiseli kupus, luk i jede se sa dimljenom kobasicom) Ova jela se uglavnom jedu u zimskom periodu jer su	Nizozemski doručak, to su vrsta bombona al jako cudnog ukusa. Sos od jabuke sto ga Nizozemci jedu uz neko jelo. To je slatko a jede se uz slano jelo. Stampot (to je jelo sto se mijesa kuhani krumpir, kiseli kupus, luk i jede se sa dimljenom kobasicom) Kombinacija od svih ovih sastojaka je prejaka i ima ruzan ukus.	Rjede od jednom tjedno	Rjede od jednom tjedno	Talijansku, Azijsku, Meksicku, Hrvatsku

			<p>masnija.</p> <p>Dosta je jede brza hrana kao snack; hambureger, frikadel, kroket, patat (frit) sto se sve przi u fritezi.</p> <p>Patat se jede sa frit sosom, ili nekim drugim sosom npr. pinda saus (sos od kikiriki)</p> <p>U trgovinama se moze kupit dosta hrane koja je vec gotova samo se pogrije u mikrovel (magnetroom).</p> <p>Takodje i povrce se moze kupit sto je vec oscheno i oprano u vrecice stavljeno, sve gotovo.</p> <p>Sto se tice deserta imaju vlaai To je nesto u vidu torte koje ima podlogu od tjesti i na to se moze stavit, npr. slag, jagode, cokolada, riza kuhana itd. Vlaai dolazi iz provincije Limburg.</p>				
51.	31.3.14. 7:52	Dulje razdoblje (više godina)	<p>Skromna, ali dobro odmjerena. Za zemlju uz more premalo ribljih specijaliteta. Nedostatak pravog objeda (u vremenu od 12-14 sati u restoranu moguće dobiti eventualno nešto hladno ili kupiti sendvič).</p> <p>Kasno ručanje malo neobično u vrijeme vikenda, ali tijekom tjedna i za nas prihvatljivo jer dolazimo kanos kući s posla. Obroci jednostavni, nekada možda za hrvatske prilike nedovoljno maštoviti.</p> <p>Posebno sam voljela sve vrste palačinki - kult toga jela me oduševio.</p>	Osim sirove haringe, sve drugo je prihvatljivo i dobro.	Rjede od jednom tjedno	Rjede od jednom tjedno	Francusku, talijansku, mađarsku.
52.	20.4.14. 21:59	Dulje razdoblje (više godina)	<p>Ne postoji..</p> <p>Tj ako sendvič sa sirom možeš nazvat kuhinjom..da ne velim ta njihova frikandela za koju i sami nizozemci vele da ne žele znati kaj se nutra meče..</p> <p>Općenito kao narod ne znaju skuhati ni vodu, a kamoli neko jelo..</p> <p>Najviše se hrane po fast foodovima i definicija su loših prehrambenih navika..</p>	<p>Nezdrava prehrana..</p> <p>I još uvijek se nisam priviknuo tj tražim di mogu što zdravije pojesti..silom prilika sam pomalo i sam počeo doma kuhati(mama prek telefona mi je knjiga recepata) jer imam djecu i ne želim da istruliju prije puberteta..</p>	Rjede od jednom tjedno	1 - 2 puta tjedno	Kineska, surinamska, japanska su jako fine..preporučuje m..